



BY-BJERG

— CAFÉ & EVENT —



MORGEN

BREAKFAST



SERVERES FRA KL. 10-12:30

SERVED FROM 10:00 AM – 12:30 PM



BOLLE MED SMØR OG OST

49,-

FLUFFY BUN WITH BUTTER AND CHEESE

CROISSANT

28,-

SPRØD CROISSANT

CRISPY CROISSANT

RISTET BRØD

135,-

AVOCADO, HJEMMELAVET HOUMMUS,
SYLTEDE LØG, ELLER BACON

*TOASTED BREAD WITH AVOCADO, HOMEMADE HUMMUS,
PICKLED ONIONS OR BACON*

OMELET

135,-

SVAMPE & BACON

OMELETTE WITH MUSHROOMS & BACON

DAGENS BRUNCH

195,-

2 SLAGS YOGHURT, SURDEJSBRØD, SMØR,
ÆG, BACON, PØLSE, OST, SYLTEDE GRØNTSAGER,
GRANOLA, FRUGT, AVOCADO, INKL. JUICE & KAFFE

*TODAY'S BRUNCH – 2 KINDS OF YOGURT, SOURDOUGH BREAD,
BUTTER, EGG, BACON, SAUSAGE, CHEESE, PICKLED VEGETABLES,
GRANOLA, FRUIT, AVOCADO, INCL. JUICE & COFFEE*





BY-BJERG

— CAFÉ & EVENT —



SANDWICH



SERVERES

fra kl. 10-16:00



HJEMMELAVET HØNSESALAT MED BACON

135,-

HJEMMELAVET HØNSESALAT, BACON,
FRISKE KRYDDERURTER OG GRØNT.

2 SLAGS LAKS

145,-

KOLDRØGET LAKS, VARMRØGET
LAKSERILLETTE, FRISKE ASPARGES,
CITRON OG RÅSYLTEDE RØDLØG.

HJEMMELAVET GRÆSK HUMMUS

135,-

HJEMMELAVET GRÆSK HUMMUS,
OVNBAGTE TOMATER OG GRØNT.





BY-BJERG

— CAFÉ & EVENT —



SMØRREBRØD



SERVERES
fra kl. 10-16:00



ÆG & REJER

85,-

REJESALAT, KOGTE ÆG,
CAVI-ART & SPISELOMST (BIBLOMME).

*Shrimp salad, boiled egg,
Cavi-Art & edible flowers.*

LAKSERILLETTE

85,-

LAKSERILLETTE TOPPET MED
KOLDRØGET LAKS, AVOCADO, RADISER
& PYNT AF DILD.

*Salmon rillette topped with
cold smoked salmon, avocado,
radish & dill.*

KOGTE KARTOFLER

85,-

MED TRØFFEL MAYO OG
RODFRUGT CHIPS.

*Boiled potatoes with
truffle mayo and root vegetable chips.*

HJEMMELAVET RYGEOST

85,-

SYRLIG OG FRISK MED MASSER
AF KRYDDERURTER. ANRETTET MED
RADISER OG SÆSONENS GRØNT.

*Homemade smoked cheese, tangy and fresh
with plenty of herbs. Served with radishes
and seasonal greens.*

ROASTBEEF

85,-

MED FRISK PEBERROD OG
MED HJEMMELAVET REMOULADE.

*Roast beef with fresh horseradish
and homemade remoulade.*





SALATER / TAPAS



SALATER

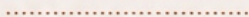
SERVES FROM 12:30-16:00
SERVED FROM 12:30 PM – 4:00 PM



SALAT MED 2 SLAGS LAKS 155,-

SALAT MED 2 SLAGS LAKS PÅ BUND
AF SPÆDE SALATER OG MED
SURDEJSBRØD TIL.

*SALAD WITH 2 KINDS OF SALMON ON A BED
OF TENDER SALADS. SERVED WITH
SOURDOUGH BREAD.*



CÆCAR SALAT (KLASSISK) 145,-

KLASSISK CÆCAR SALAT MED KYLLING,
PARMESAN, CROUTONER OG CÆCAR DRESSING.
SERVERES MED SURDEJSBRØD TIL.

*CLASSIC CAESAR SALAD WITH CHICKEN,
PARMESAN, CROUTONS AND CAESAR DRESSING.
SERVED WITH SOURDOUGH BREAD.*



TOMAT SALAT 125,-

TWO SLAGS ØKOLOGISKE TOMATER, AGURK,
FORÅRSLØG, KAPERS SAMT
FETA-/RICOTTAMOUSSE. (MED BRØD)

*TWO KINDS OF ORGANIC TOMATOES, CUCUMBER,
SPRING ONIONS, CAPERS AND
FETA-/RICOTTA MOUSSE. (SERVED WITH BREAD)*



CAPRESE SALAT 125,-

CREMET BURRATAOST, PICO DE GALLO,
RUCOLA OG VINAIGRETTE.

*CREAMY BURRATA CHEESE, PICO DE GALLO,
ROCKET AND VINAIGRETTE.*



HJEMMELAVET KARTOFFELSALAT M/BACON 95,-

SMÅ KARTOFLER, KAPERS, FORÅRSLØG,
HVIDE LØG, PERSILLE, BACON OG ASPARGES.

*BABY POTATOES, CAPERS, SPRING ONIONS,
WHITE ONIONS, PARSLEY, BACON
AND ASPARAGUS.*

TAPAS

SERVES FROM 12:30-16:00
SERVED FROM 12:30 PM – 4:00 PM

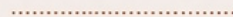


HUSETS BRØD 25,-

SERVERES MED OLIVENOLIE & OREGANO.

HOUSE BREAD

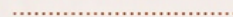
SERVED WITH OLIVE OIL & OREGANO.



OLIVEN 35,-

MARINEREDE THROUMBA-OLIVEN I
KRYDDERURTER OG OLIVENOLIE

*MARINATED THROUMBA OLIVES WITH
HERBS AND OLIVE OIL.*



HUMMUS 45,-

ØKOLOGISKE KIKÆRTER, TAHIN,
CITRONSAFT, SPIDSKOMMEN & OLIVENOLIE.

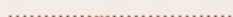
*ORGANIC CHICKPEAS, TAHINI, LEMON JUICE,
CUMIN & OLIVE OIL.*



TZATSIKI 45,-

ØKOLOGISK GRÆSK YOGHURT, DILD,
CONFITERET HVIDLØG, OLIVENOLIE
& ÆBLEDDIKE.

*ORGANIC GREEK YOGHURT, DILL,
CONFIT GARLIC, OLIVE OIL
& APPLE CIDER VINEGAR.*



STEGTE KARTOFLER 55,-

STEGTE KARTOFLER MED
CREMET FETAOST.

*FRIED POTATOES WITH
CREAMY FETA CHEESE.*

