



# FOOD COURT MENUKORT

Dette er vores Menukort **LIGE MÅNEDER**.

Find vores **Menukort for ULIGE MÅNEDER** på vores hjemmeside under Food Court, for at se hvilke retter vi serverer i de andre måneder.

## Velkommen til KITZCHEN

Vi er ikke en helt almindelig restaurant – og det er vi stolte af

Vi laver mad fra 3 verdens køkkener: Italiensk, amerikansk og asiatisk.

Vi er en Food Court restaurant hvor vi i vores frontkøkken tilbereder og anretter 6-8 retter fra hvert køkken.

### AMERIKANSK

Rygeovnen er vores udgangspunkt i det amerikanske køkken. Super mørt og smagfyldt kød. BBQ og slow cooking er vores princip.

### ITALIENSK

Vi bager vores pizza med vores egen surdej samt tipo 00 hvedemel importeret fra Italien. Vores fokus er: "Keep it simple & fresh". Vi fører dig tilbage til en af de små fortovsrestauranter hvor råvarer af høj kvalitet serveres i simple anretninger.

### ASIATISK

Fra vores mange rejser i østen er vi inspireret af et mix af dufte, krydderier, gadekøkkener og autentiske retter i små landlige restauranter hvor de lokale kommer.

Du bestiller den eller de retter du ønsker, og køkkenet laver dem frisk mens du venter.

Er der mange gæster i restauranten kan retterne allerede være anrettet, men vi sørger for at ingen retter står mere end 8 minutter, så de altid er frisklavet

Vi sætter den gode smag samt samvær omkring et godt måltid mad i højsædet

Velkommen til KITZCHEN

**HVER DAG 17-22**

**WEEKEND 17-22**

<b>SØN-TORS</b>	<b>179,-</b>
Børn u/12 år*	Halv pris
Børn u/4 år*	<b>Gratis</b>
*Ifølge med voksne (op til 2 børn pr. voksen)	

<b>FRE-LØR + HELLIGDAGE</b>	<b>199,-</b>
Børn u/12 år*	Halv pris
Børn u/4 år*	<b>Gratis</b>
*Ifølge med voksne (op til 2 børn pr. voksen)	

## SYMBOL FORKLARING



Glutenfri



Laktosefri



Vegetar



Vegan



Lidt spicy



Medium spicy



Meget spicy

Vi arbejder med 2 forskellige menukort som vi skifter 1 gang om måneden.

Denne måneds menu (LIGE MÅNEDER)

## AMERICAN

Vi laver alt fra bunden og temaet er bygget op omkring vores rygeovn fyret med hickory træ. Vi hylder BBQ Texas style slow cooking princippet. Det giver super mørt og smagfyldt kød.

### KITZCHEN NUGGETS

Med ægte kylling og Awesomedressing.

### RIBS

Ribs n' Pork. Har "Svedt" 6-8 timer i "Rygeren". Hemmelig RUB og BBQ sauce.

### DRUMB STICKS

Bluecheese, lidt grønt.

### BRISKET

Sprængt okse fra "Rygeren". Min. 8 timer på ryggen. Bourbon sauce og friteret grønt. (Alkohol)

### PORK

Nakke fra "Rygeren". Min 6 timer på ryggen. Toppet med Estragon sauce.

### MAC 'N' CHEESE

Macaroni i cremet ostesauce og knas på toppen. Spring den over hvis du er på slankekur

### KARTOFFELSALAT

Med pesto og bacon.

### CHUNKY FRIES

Chewy and crispy at the same time.

### SNACKS

Poppelopper med bbq spices. Ikke kun til børn.

## ITALIAN

Alt vores dej tager udgangspunkt i vores egen surdej samt hvedemel tipo 00 importeret fra Italien. Vi bager vores pizza "Napoli style", mørkt bagt med tynd bund og fyldig sprød kant. Tomatsaucen er lavet fra bunden og osten er mozzarella.

### PIZZA MARGHERITA

Surdej, tomatsauce, Mozzarella, parmesan, basilikum.

### PIZZA DIAVOLA

Surdej, tomatsauce, mozzarella, parmesan, modnet salame picante, basilikum.

### PIZZA PARMA

Surdej, tomatsauce, mozzarella, parmesan, parmaham (org.), rucula.

### PIZZA TRUFFLE/GORGONZOLA

Surdej, tomatsauce, gorgonzola, parmesan, knuste kartofler, trøffelrague.

### LASAGNE

6 timers Bolognese, bechamel, tomatsauce, parmesan, basilikum.

### POLENTA

Majsgryn og parmesanost.

### CAPRESE

Helt simpelt. verdensklasse tomater, mozzarella, olienolie salt og peber.

### GRILLEDE GRØNTSAGER

Keep et simple & fresh.

### TORTELINI

Med ricotta og spinat i cremet flødesauce.

### SYLTEDE OLIVEN

Vi spiser dem selv i store mængder

### BRØD

Med krydderolie og aioli. Kan give afhængighed.

## ASIAN

Vi har stor kærlighed til det asiatiske køkken. Det bygger på enkelte friske råvarer og masser af smag.

### NINJA ROLLS

Med grøntsager og kastestjerner.

### TEMPURA SHRIMP

Haiii..! Derfor ser alle asiater glade ud.

### SUSHI BOWL / POKÉ BOWL

Rå fisk og masser af friske indslag.

### BAO / STEAMED BUN'S

Udviklet af vores ven Fuk Yoi.

### ORIENTALSK SALAT

Med edermame bønner og goma dres.

### TOM KHA KAI SOUP

Hvem ka – Tom kha  
Autentisk spicy thaisupper der gir varmen.

### NUDELSALAT

Glasnudler, kål, gulerod, peanuddressing, peanuts, koriander og mynte.

### CHICKEN ON A STICK

Med sur/sød dressing og sesam.

### REJECHIPS

Rejer og ris puffet af kokken

# DRIKKEKORT

## KOK'TAILS

### MOJITO

Hemingways (og vores) ynglingsdrink  
Rom, rørsukker, mynte, lime og danskvand

### HURRICANE

Passion, rom, mandarinsodavand

### TANGO MANGO

By Hornung  
smager herregodt Mango, vodka, prosecco

### IRISH COFFEE

Irsk kaffe  
på moonshine  
("Illegal" burbon whisky)

60,-

2 for en hund efter kl. 20.

## VINO

Vi ved ikke det store om vin udover, at vores liv vil føles tomt uden... Vi har vin helt som Italienerne selv drikker den. Frisk og kølig under oliventræet serveret upræsentiøst i vandglas. -Og vi har vin som har hygget sig lidt længere på fad i de mørke kældre. Vores vin er kølig, cool og helt igennem fantastisk og vi har absolut ingen begrænsning på, hvor meget du må købe!

### SHOTS (Hjemmelavet)

**Limocello** Italiensk gudedrik

Shot 30,- Flaske 0,35 l. 350,- (m/ hjem 250,-)

### AWESOME WHITE

Pirrer på tungen uden at tømme pungen.  
0,75 l 149,-

### RED, RED WI-I-INE

Vores UB40 rødvin, serveret køligt,  
cool og ukrukket.  
0,75 l 149,-

### KITZCHEN "SPRÜDEL"

Prosecco Yes! You can drink bubbles and  
still be a badass.  
Glas 55,-

### KITZCHEN CHARDONNAY

Cremeret og blød oversøisk Chardonnay. Noter  
af tropiske frugter, modne pærer, akacieblom-  
ster og vanilje. Land:  
Glas: 65,- Flaske: 275,-

### KITZCHEN PRIMITIVO ROSSO

Herlig, umiddelbar og charmerende  
Primitivo. Sødmefulde og varme toner i  
duften blander sig med modne frugter  
Glas: 70,- Flaske: 300,-

### KITZCHEN ROSÉ

Forfriskende, sødmefuld frugtsmag og en fin  
og tør eftersmag. Land:  
Glas: 60,- Flaske: 250,-

### MADFISH SAUVIGNON BLANC

Døjlig frisk, ren og frugtlig hvidvin. Har noter  
af æble, pære, passionsfrugt, lime, citrus og  
jasminblomster. Land:  
Glas: 75,- Flaske: 325,-

### MADFISH PINOT NOIR

En frugttagtig, elegant og silkeblød oversøisk  
Pinot Noir. Vinen er medium intens i både  
farve og fylde. Land:  
Glas: 80,- Flaske: 350,-

## ØL

### FADØL

**ODENSE PILSNER** (4,6%)  
**ODENSE CLASSIC** (4,6%)  
30cl 37,-  
50cl 55,-

**ANARKIST NEW ENGLAND IPA** (5,4%)  
**ANARKIST BROWN ALE** (6,3%)  
**MØRK MUMME** (6,5%)  
30cl 45,-  
50cl 65,-

Ølbryg - lidt til en hver smag...

**ROYAL SHANDY GRAPEFRUIT** (2,3%)  
0,33cl 35,-

### TIGER

(Singapore) You wanna masaaaage? (5,0%)  
64cl. 69,-

### ALKOHOL FRI

**FREE** (0,04%)  
33cl (Dåse) 35,-

## NON'COHOLICS

### VAND

Kølet på flaske nogen har taget patent på  
20,-

### KITZCHEN'S ICETEA

Citron eller skovbær. 40cl.  
Børn under 12 år fra kl. 17-18 gratis  
25,-

### SODAVAND

**Pepsi, Pepsi Max, Nikoline**  
**appelsin** 0,25l **Egekilde med brus**  
30cl. 29,-

### GALVANIA SODAVAND

**Mandarin, Lemonata, Ginger Beer**  
35cl. 40,-

### MINIMÆLK / JUICE

Fra glade køer. 20cl. 15,-/25,-  
Juice, Æble/appelsin 20cl 15,-/25,-

## DESSERT + KAFFE/TE

### SNICKERS ANNO 2018

Jordnød og karamelis, rutebiler, peanutflips  
45,-

### ASIAN SENSATION

Kokosis, mango, passionsfrugt og tørret  
banan og skovsyre  
45,-

### SUNDAY

Vanilie is, softice, karamelsauce, oreo  
45,-

### SUNDAY

Brownie med softice  
49,-

### CHEESECAKE

New York Style, Frugt eller Lemon  
49,-

### BÆR CUMBLE

Årstidens bær, eller efter kokkens humør.  
Syrilige bær combos med sød crumble og  
creme fraiche  
35,-

**Valgfri kaffer+dessert 59,-**

### KAFFE / KAKAO / THE

Dobb. Espresso, Latte, Americano,  
Cappuccino, kakao m/skum, The  
30,-

### IRISH COFFEE

Irsk kaffe på moonshine ("Illegal" burbon  
whisky)  
60,-

### TIL BØRN

2 kugler is  
Jordbær sorbet, Nutella kiks, karamelsauce  
25,-