

VELKOMMEN I
SEJD CAFÉ & BOUTIQUE

MENUKORT

Sæt dig godt til rette, nyd roen og giv dig god tid.
Vi ønsker at tilbyde dig den ekstraordinære oplevelse.

Vi laver vores anretninger grundigt, friskt og fra bunden.
Derfor vil der kunne opleves ventetid.

Køkkenet lukker 30 minutter før lukketid.
Fredag lukker køkkenet 15.30 og åbner igen 18.00.

Retter markeret m. * serveres kun når køkkenchefen er i huset.

*Vi har også glutenfrit brød.
Ved ønske om glutenfrit brød vil der være et tillæg på dkr. 15,-.*

Spørgsmål om **ALLERGENER** kan rettes til personalet.

BRØD OG OST, SUPPE, SALAT, SANDWICH & SMØRREBRØD

Hrungner smør og ost	2 skiver surdejsbrød fra Vanilla m. ost, økologisk eller hjemmelavet marmelade samt økologisk smør fra Thise.	60,-
Hrungner burro	2 skiver surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk smør fra Thise samt økologisk eller hjemmelavet marmelade.	49,-
*Edda (Dagens suppe)	Køkkenchefens hjemmelavede suppe. Serveres med surdejsbrød fra Vanilla samt økologisk smør fra Thise.	119,-
*Vølven i det grønne (Dagens salat)	Køkkenchefen sammensætter dagens spændende, fyldige og mættende salat. Serveres med surdejsbrød fra Vanilla og økologisk smør fra Thise.	149,-
Magni (Varm panini)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, friske tomater, olivenolie, vineddike og revet ost – grillet.	95,-
Trud (Varm Sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet tomatsauce, frisk mozzarella, skinke, grillet aubergine, tørret basilikum, hjemmelavet mayonnaise – grillet.	95,-
*Vidar (Kold sandwich)	Surdejsbrød, hjemmelavet pesto, fintsnittet spidskål el. salat, hjemmelavet steg, rilette eller lignende, 2 slags hjemmesyltet grønt og hjemmelavet mayonnaise.	129,-
*Njords dybe smag (Rejemad)	Ca. 100 gram håndpillede rejer på surdejsbrød fra Vanilla. Med SEJD's hjemmelavede mayonnaise og andre lækkerier!!	169,-
*SEJD Viking Open Sandwich Køkkenchefens favorit og seksstjernede oplevelse. (Smørrebrød)	3 stk. super lækkert smørrebrød. Det er enkelt, rustikt, mættende og med masser af smag! Lavet på kvalitets råvarer. Køkkenchefen sammensætter dagens bræt.	229,-

TAPAS

SEJD Viking Tapas Original	Skinke, spegepølse/salami, og ost. 1 slags hjemmesyltet eller hjemme fermenteret tilbehør. 3 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med surdejsbrød fra Vanilla.	145,-
*SEJD Viking Tapas XL	Skinke, spegepølse/salami, og 2 oste. 3 slags hjemmesyltet eller hjemme fermenteret tilbehør. 4 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos samt 1 stykke sødt. Serveres med surdejsbrød fra Vanilla.	185,-
*SEJD Viking Tapas Vegetar	Hjemmelavet postej eller hjemmelavet kartoffeltortilla eller grillet aubergine samt 2 oste. 2 slags hjemmesyltet eller hjemme fermenteret tilbehør. 3 slags hjemmelavet enten pesto, artiskokcreme, mayonnaise, hummus, tapenade eller frugtkompot/-mos. Serveres med surdejsbrød fra Vanilla.	159,-
*SEJD Viking Tapas Innovatio Den seksstjernede oplevelse.	Køkkenchefen sammensætter en tapas, der giver dig en stor og bredspektret smagsoplevelse. Af eksempler kan nævnes: Grøntsager, æg, fisk, skaldyr, kylling, svin, kalv, lam og okse i utallige forskellige "forklædninger" såsom røget, marineret, syltet, hakket, postejer, fileteret og meget, meget mere. Der medfølger et rigt udvalg af mayonnaiser, tapenader, cremer, pestoer, smør og lignende. Det hele suppleres med en god mængde lækker, surdejsbrød fra Vanilla og lidt fra det søde køkken. Lad trygt køkkenchefen overraske dig.	299,-

SNACKS

Hrungner olio e sale	2 skiver surdejsbrød fra Vanilla m. økologisk olivenolie og flagesalt.	35,-
Saltmandler	Hjemmelavede saltmandler med havsalt.	35,-
Rugbrødschips	Hjemmelavede rugbrødschips fremstillet af maltet surdejsrugbrød fra Vanilla.	25,-

KAGER, CHOKOLADER & IS

SKÍÐBLAÐNÍR	Enestående hjemmelavet æble- eller rabarberkage. Med hjemmelavet rugbrødsknas, hjemmelavet økologisk mos eller kompot med flødeskum og hjemmelavet ølsirup.	65,-
Cantuccini	Hjemmebagt italiensk lækkerbisker 2 stk.	30,-
Fyldt chokolade fra Vanilla	1 stk. 4 stk.	15,- 50,-
FENJA	Glutenfri blondie bagt på hvid chokolade, fint malede mandler med alle skaldele og et twist af lakrids. Serveres m. flødeskum, creme fraiche eller skyr.	45,-
MENJA	Glutenfri brownie bagt på mørk chokolade, fint malede mandler med alle skaldele og hakkede pekannødder. Serveres m. flødeskum, creme fraiche eller skyr.	45,-

FIMBUL IS

Opkaldt efter Fimbulvinteren.	Is i skål	40,-
Køkkenchefens hjemmelavede is.	Isdessert	60,-
	Flødebolle til is i skål/isdessert (Når haves!)	20,-
	Cookiebrud til is i skål/isdessert	10,-

DRIKKEVARER

JELLING BRYGHUS	Fadøl 0,4 l	60,-
	Fadøl luksus/sæson	70,-
	Pilsner og Ale 0,5 l	75,-
	Pilsner 0,33 l	50,-
	Stærk øl og specialbryg 0,5 l	85,-
	Mjølner – fadøl m. et skvæt mjød	80,-
Alkoholfri øl	Flere varianter. Spørg personalet.	
	0,33 l	45,-
	0,5 l	55,-
KØKKENCHEFENS FAVORITTER	Brage – Blåbærmælk, <i>Milkshake</i>	60,-
	<i>Køkkenchefens opskrift med hemmelige ingredienser – shhhhh!</i>	
	Ydun – Frugtblend m. 2 slags frugt og 2 slags juice og isterninger.	60,-
	Inari – SEJD's hjemmelavede kombucha, Fermenteret te m. alkoholrest ml. 0,5 og 1 %.	50,-
GALVANINA	Sodavand fra Italien 0,355 l	45,-
	Cola (øko.)	
	Cola Zero	
	Gassosa – <i>sportsvand</i> (øko.)	
	Aranciata Rossa – <i>blodappelsin</i> (øko.)	
	Limonata – <i>citronvand</i> (øko.)	
Chinotto (øko.)		
NATURFRISK	Økologiske drikke fra Fyn.	
	Hyldeblomstdrik 0,275 l	35,-
	Havtorn-/æbledrik 0,275 l	35,-
	Æblemost ufiltreret 0,275 l	35,-
	Rabarberdrik 0,275 l	35,-
	Ginger Beer 0,275 – alkoholfri	38,-
	Hindbærbrus sodavand 0,25 l	30,-
Rosenbrus sodavand 0,25 l	30,-	
Øvrige	San Pellegrino mineralvand m. brus 0,25 l	25,-
	San Pellegrino mineralvand m. brus 0,50 l	40,-
	San Pellegrino mineralvand m. brus 0,75 l	52,-
	Fever Tree Tonic 0,2 l	30,-
	Postevand glas 0,4 l	6,-
	Postevand kande 1 l	15,-
	Isvand glas 0,4 l	12,-
	Isvand kande 1 l	30,-
Mælk glas 0,4 l (Økologisk sødmælk fra Thise.)	25,-	

KAFFE

Thor	Espresso	30,-
Hugin & Munin	Dobbelt espresso	35,-
Loke	Cortado	42,-
Odin	Flat White	52,-
Frigg	Cappuccino – single shot espresso	42,-
Frigg dobbelt	Cappuccino – dobbelt shot espresso	52,-
Freja	Latte – single shot espresso	42,-
Freja dobbelt	Latte – dobbelt shot espresso	52,-
Od	Americano - single shot espresso	32,-
Od dobbelt	Americano – dobbelt shot espresso	42,-
Skirner	Chocolatte m. flødeskum – dobbelt shot espresso	59,-
Grid	Iskaffe – enkelt shot espresso	49,-
Grid dobbelt	Iskaffe – dobbelt shot espresso	59,-
Angerboda	Filterkaffe m. dobbelt shot espresso, brun farin, chili og chokolade.	49,-
Vølven vágner	Filterkaffe m. piskefløde, kanel og rålakridspulver.	45,-
Vølven vágner XL	Filterkaffe m. piskefløde, kanel og rålakridspulver.	75,-
Rind	Espresso tonica på isterninger – enkelt shot espresso	55,-
Rind dobbelt	Espresso tonica på isterninger – dobbelt shot espresso	65,-
Ratatosk	Filterkaffe	30,-
Ratatosk opfyldning	Filterkaffe	20,-
Skoll	Carajillo – single shot espresso m. spiritus	50,-
Hate	Con anis, con, brandy, con kahlua eller con rum	
Nidhug	Irish coffee m. Tullamore Dew	75,-
Freke	Jamaican coffee m. Spiced Rum	75,-
	Single shot espresso lungo m. Spiced Rum, Muscovado sukker og mælkeskum.	65,-

TE, CHAI, VARM SAFT & VARM CHOKOLADE

SEJD Te	SEJD'S egen urteblend.	32,-
Njord	Klassisk afternoon tea på Darjeeling, Ceylon og Keemun	32,-
Muspel	Hot mint	32,-
Niflheim mint	Cool mint	32,-
Døndal Te	Frugtig urteblend	32,-
Gefion	Grøn te med citrus noter	35,-
Hnoss	Original chai te	38,-
Sigyn	Chai latte (spicy eller vanilje)	38,-
Gerd	Is chai latte (spicy eller vanilje)	45,-
Røskva & Tjalfe	Varm chokolade m. flødeskum	45,-
Vár	Varm solbærsaft	42,-

SPIRITUS & DRINKS

Fra Fary Lochan	Snaps eller bitter 3 cl.	50,-
Drinks	Gin Hazz (På gin fra NJORD.)	145,-
	Rabarber Spritz	165,-
	Limoncello Spritz	165,-
	Mexican Coconut-special	175,-
Fra Spirit of Njord og Njord LigoLab	Gin 2 cl.	80,-
	Gin 4 cl.	150,-
	Absinthe 2 cl.	100,-
	Vermouth 5 cl.	90,-
	Gin & Tonic	115,-
	Gin & Tonic dobbelt	165,-
	Absinthe & Limonata	170,-
	Absinthe & Limonata dobbelt	220,-
	Vermouth & Tonic	125,-
	Vermouth & Tonic dobbelt	175,-
Likør	Hedelærken – Kaffelikør fra Nørre Snede	60,-
	Kafferisteri 5 cl.	
	Aroniabærlikør fra Elkærholm 5 cl.	60,-
Øvrige	Arnbitter 2 cl.	50,-
	Diverse spiritus 2 cl.	50,-
	Diverse spiritus 4 cl.	90,-
	Diverse spiritus luksus 2 cl.	70,-
	Diverse spiritus luksus 4 cl.'	130,-

VIN

Husets vin	Hvid, Rosé og rød Luigi Leonardo, Emilia Romagna, Italien Glas Flaske	75,- 279,-
Hvidvin	Sutter, "Daham", Grüner Veltliner, Østrig *	309,-
	Domaine Ricard, "Le Petiot" Touraine ", Sauvignon Blanc, Frankrig *	319,- 339,-
	Les Collines du Bourdic, Le Prestige Blanc, Chardonnay, Frankrig *	369,-
	Domaine Gresser, "Les Graves" 2022 Riesling, Frankrig *	399,-
	Domaine des Gandines, "Viré Clessé", Bourgogne, Chardonnay, Frankrig *	559,-
Rosévin	Les Temps de Fleurs Chiroulet, Frankrig	329,-
Rødvin	Chateau de Monfrin, Côtes du Rhône, Frankrig	309,-
	Castell d'Age, Garnatxa Negra, Spanien	359,-
	Adegamae, Pinot Noir, Portugal *	389,-
	Domaine Rombeau, Pinot Noir Botaniste, Frankrig *	449,-
Bobler	Fx Crémant, Prosecco, Franciacorta, Champagne, Alkoholfri	
	Kategori 1	379,-
	Kategori 2	519,-
	Kategori 3	859,-
	Alkoholfri	149,-
	* Biodynamisk eller økologisk.	