

HEY

# DARLING

FOOD BAR & TAKE AWAY

Vi bestræber os på at servere så lokalt, hjemmelavet og økologisk mad og drikke som muligt. Vi går op i dyrevelfærd, friske råvarer og at lave rigtig mad fra bunden.

Allergener eller specielle tilpasninger til menuen skal oplyses inden besøg.

FØLG OS PÅ



&



[www.heydarling.dk](http://www.heydarling.dk)

# LUNCH

SERVERES LØRDAG - SØNDAG INDTIL 17

## SANDWICH

Klassisk meatball sandwich med chunky tomatsovs, mozzarella og pesto

**110 KR.**

Vælg din meatballs til din sandwich

### OKSE

Klassiske meatballs med ricotta, oregano, parmesan og persille

### KYLLING

Grøn chili, koriander, ingefær og cashewnødder

### GRIS

Pancetta, fennikelfrø, parmesan, salvie og timian

### VEGETAR

Grønne linser, portobello, valnødder, persille og parmesan

## SWEETS

Med valgfri te eller kaffe

**85 KR.**

### BROWNIE

Vaniljeis, pistacie, karamel, knas og candyfloss

### ISVAFFEL

Tre slags is, knas, coulis og hvid chokolade espuma

### CHEESECAKE

Sorbet, coulis, knas og chokolade

# BRUNCH

SERVERES LØRDAG-SØNDAG INDTIL 15

## ENGLISH STYLE

Tre stk. meatballs, butterbeans i tomatsauce, bagte stilkto­mater, spejlæg, pomes rösti, portobello, håndskåret bacon serveret med ristet surdejsbrød og aioli.

**160 KR.**

## EGGS FLORENTINE

To stk. meatballs på en engelsk muffin med pocheret æg, stilkto­mater, portobello, sauteret babyspinat og hollandaise sauce.

**130 KR.**

## EGGS BENEDICT

To stk. meatballs på en engelsk muffin med pocheret æg, stilkto­mater, portobello, sauteret babyspinat, håndskåret bacon og hollandaise sauce.

**140 KR.**

## EGGS DARLING

To stk meatballs på en engelsk muffin med pocheret æg, smashed avocado, stilkto­mater, portobello og hollandaise sauce.

**140 KR.**

# MENU

## 1. SNACKS

### SNACK BALLS 65 KR.

Med chili cheese tops lavet på cheddar, mozzarella og jalapeños og buffalo chicken balls med cheddar og hot sauce, arancini med portobello og mozzarella, og pommes croquette med bacon, røget paprika og parmasan.

Alle snack balls er hjemmelavet og serveres med aioli og blåskimmel-dip.

## 2. MEATBALLS

### OKSE 95 KR.

Klassiske meatball, oregano ricotta, parmesan og persille

### KYLLING 95 KR.

Grøn chili, koriander, ingefær og cashewnødder

### GRIS 95 KR.

Pancetta, fennikelfrø, parmesan, salvie og timian

### VEGETAR 90 KR.

Grønne linser, portobello, valnødder, persille og parmesan

Alle meatballs serveres med foccacia brød

## 3. SAUCES

Vælg en sauce til dine meatballs

**CHUNKY TOMATSAUCE,**

**PARMESAN SAUCE,**

**BASILIKUMPESTO,**

**ROMESCO**

**MOJO VERDE**

## 4. SIDES

### LINGUINI 55 KR.

Parmesan, olivenolie og sort peber

### MÅNEDENS KARTOFFEL 60 KR.

Se tavle

### ASPARGES-RISOTTO 65 KR.

Grønne asparges, ærteskud og syltede hvide asparges

### VARM GRØNTSAGSSALAT 55 KR.

Spød salat med bl.a. asparges, gulerødder, edamame- & Limabønner, koriander og sesam.

### GRØN SALAT 55 KR.

Avocado, radiser, agurk, syltede hvide asparges, hjertesalat, ærteskud & citronvinaigrette

### GNOCCHI 55 KR.

Salviesmør med parmesan og syltet citronskal

## 5. DESSERTS

### BROWNIE 65 KR.

Vaniljeis, pistacie, karamel, knas og candyfloss

### HJEMMELAVET ISVAFFEL 60 KR.

Tre slags is, knas, coulis og hvid chokolade espuma

### HVID CHOCOLADE CHEESECAKE 70 KR.

Sorbet, coulis, knas og chokolade

### SWEET BALLS 65 KR.

Fire slags petit four med kaffe eller te

## DINNER FOR 2

Kom hele vejen rundt med snackballs, to gange meatballs, tre sides, kaffe og dessert. I sammensætter selvfølgelig selv jeres menu, og vi begynder aftenen med en valgfri cocktail.

**740 KR.**

Allergener eller specielle tilpasninger til menuen skal oplyses inden besøg.

# DRIKKEELSE

## VAND

Vand fra Iskilde i Skanderborg er anerkendt som en af verdens bedste kildevand.

**0,7 L** Iskilde Still/ Sparkling **50 KR.**

**0,33 L** Iskilde Still/ Sparkling **30 KR.**

## SAFT 30 KR.

NaturFrisk er et familieejet økologisk bryggeri på Fyn.

**RABARBER, ÆBLEMOST  
OG HYLDEBLOMST**

## ØL 65 KR.

Vi serverer øl fra det prisvindende Amager Bryghus. De bruger udsøgte råvarer under brygningen og ingen kunstige hjælpestoffer. For at bevare mest smag og duft pasteuriserer eller filtrerer de ikke øllen.

**AMAGER FÆLLED** 0,5 L, *Golden Ale.*

Lys og mild med et strejf af honning og hyldeblomst.

**BRYGGENS BLOND** 0,5 L, *Golden Ale.*

Gylden, sødligt maltet med friske blomstertoner.

**CHRISTIANSHAVN PALE ALE**

0,5 L, *American Pale Ale.*

Ravgylde, let karamelsødme med friske, citrusagtige aromahumler.

**WOOKIE** 0,5 L, *Indian Pale Ale.*

Sprød og tør Westcoast IPA med masser af humle.

## SODAVAND

Fritz-Kola er en lille producent fra Hamborg, som har specialiseret sig i sodavand med naturlige råvarer.

**FRITZ KOLA**

**FRITZ LIMO CITRON**

**FRITZ LIMO MELON**

Prisvindende Fever-Tree bruger kun naturlige råvarer af bedste kvalitet, når de laver deres tonics og sodavand.

**FEVER-TREE GINGER BEER**

## 30 KR.

## KAFFE & THE

Kaffen kommer fra Nordhavn Coffee Roasters, et mikro-kafferisteri, som har specialiseret sig i bæredygtig kaffe. På maskinen kører vi kun dobbeltshots.

**ESPRESSO 20 KR.**

**ESPRESSO MACCHIATO 30 KR.**

**CORTADO 35 KR.**

**LATTE 40 KR.**

**ISKAFFE 45 KR.**

**FILTER**

Vi har altid to slags single origin-bønner.

**CHEMEX 1 PERSON 30 KR.**

**CHEMEX 2-3 PERSON 60 KR.**

**CHEMEX 4-6 PERSON 80 KR.**

**THE 35 KR.**

Naturlige teblandinger og rareties.

# DRINKS

HAPPY HOUR HVER LØRDAG 16-18

## SNACKS

Hjemmelavet chicharrónes, saltede marcona mandler, rodfrugtchips og oliven. Serveres med aioli og blåskimmel dip.

65 KR.

## COCKTAILS

### NEGRONI

Gin, campari & vermuth

### ÆBLEKAGE

Vodka, æble & kanel

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa & espresso

### WHITE RUSSIAN

Vodka, Kahlúa & cream

### DARK 'N' STORMY

Gosling Rom, Ginger Beer

### THE ONE WITH RHUBARB

Vodka & rabarber

### FRENCH 75

Gin & bobler

### THE ONE WITH ELDERFLOWER

Hyldeblomst, vodka & mynte

### PASSION

Vodka, passion & agave

90 KR.

VIRGIN COCKTAIL 50 KR.

## GIN & TONIC

### FERDINANDS SAAR DRY GIN

m. Fever-Tree Mediterranean Tonic & garnish

### GERANIUM

m. Fever-Tree Tonic & garnish

### GIN MARE

m. Fever-Tree Mediterranean Tonic & garnish

### MONKEY 47

m. Fever-Tree Tonic & garnish

### MONKEY 47 SLOE GIN

m. Fever-Tree Tonic & garnish

### SKIN GIN

m. Fever-Tree Mediterranean Tonic & garnish

### COPPERHEAD GIN

m. Fever-Tree Elderflower Tonic & garnish

### SILENT POOL GIN

m. Fever-tree Tonic & garnish

### KONGSGAARD RAW GIN HARVEST

m. Fever-tree Aromatic Tonic & garnish

### HERNÖ GIN

m. Fever-tree Tonic & garnish

### ALKKEMIST

m. Fever-tree Mediterranean Tonic & garnish

110 KR.

## ROM

RON QUORHUM 30 ANNIVERSARIO  
SOLERA ROM 100KR.

PRESIDENTE EL GRAN RON  
DEL CARIBE 23 ÅRS 80 KR.

# FINE VINE

## CAVA

**VILARNAU, CAVA BRUT RESERVA**

Glas 60 kr. / Flaske 300 kr.

## ROSÉ

**CHATEAU BARBEDELLE  
D'AIX-EN-PROVENCE 2017**

Glas 65 kr. / Flaske 300 kr.

## HVID

**GIRLAN, PINOT BIANCO, PLATTENRIEGL,  
SAN MICHELE/APPIANO, 2014**

Glas 75 kr. / Flaske 350 kr.

**RATSENBERGER BACHARA  
CHER RIESLING TROCKEN,  
MITTEL RheIN 2015**

Flaske 375 kr.

**GIRLAN CHARDONNAY 'FLORA',  
ALTO ADIGE/SÜDTIROL, 2014**

Flaske 450 kr.

**ROGER ET DIDIER RAIMBAULT  
SANCERRE BLANC, 2015**

Flaske 500 kr.

**CHABLIS PREMIER 1 CRU  
DOMAINE FOURREY  
- COTE DE LECHET, 2015**

Flaske 600 kr.

## RØD

**DOMAINE SAINT-PIERRE,  
COTE DU RHONE, 2015**

Glas 60 kr. / Flaske 300 kr.

**LANGHE NEBBIOLO  
'PRINSIOT'**

Flaske 450 kr.

**VALPOLICELLA RIPASSO  
CLASSICO SUPERIORE  
'LA CASETTA' 2013/14**

Flaske 550 kr.

**SAN MARTINO  
TOSCANA 2012**

Flaske 575 kr.

**FRATELLI ALESSANDRIA  
BAROLO 2013**

Flaske 700 kr.

## DESSERT

**LIEUTENANT DE SIGALAS,  
2008, 37,5 CL**

Glas 65 kr. / Flaske 300 kr.