

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)

# MENU

## 1. SNACKS

### SNACK BALLS 65 KR.

Med chili cheese tops lavet på cheddar, mozzarella og jalapeños og buffalo chicken balls med forårsløg, cheddar og hot sauce.

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

## 2. MEATBALLS

### ALLE MEATBALLS 95 KR.

#### OKSE

Klassiske meatballs, oregano ricotta, parmesan og persille

#### KYLLING

Quinoa, squash, ærter og parmesan

#### GRIS

Bourbon, bacon og ristet rød peberfrugt

#### VEGETAR

Kikærter, blomkål, korianderfrø og spidskommen

Alle meatballs serveres med foccacia brød

## 4. SIDES

### LINGUINI 55 KR.

Parmesan, olivenolie og sort peber

### MÅNEDENS KARTOFFEL 60 KR.

Se tavle

### MÅNEDENS RISOTTO 65 KR.

Se tavle

### MÅNEDENS VARME GRØNTSAGSSALAT 55 KR.

Se tavle

### MÅNEDENS GRØNNE SALAT 55 KR.

Se tavle

### GNOCCHI 55 KR.

Se tavle

## 5. DESSERTS

### BROWNIE 65 KR.

Vaniljeis, pistacie, karamel, knas og candyfloss

### HJEMMELAVET ISVAFFEL 60 KR.

Tre slags is, knas, coulis og hvid chokolade espuma

### MÅNEDENS CHEESECAKE 70 KR.

Se tavle

### SWEET BALLS 65 KR.

Fire petit four med kaffe eller te

## 3. SAUCES

Vælg en sauce til dine meatballs

### CHUNKY TOMATSAUCE,

### BASILIKUMSPESTO

### PARMESAN & RICOTTA SAUCE

### ROMESCO

## DINNER FOR 2

Kom hele vejen rundt med snackballs, to gange meatballs, tre sides 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

## SAFT 30 KR.

NaturFrisk er et familieejet økologisk bryggeri på Fyn.

**RABARBER**  
**ÆBLEMOST**  
**HYLDEBLOMST**

## 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**

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

**ISKILDE SPARKLING**

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

**FEVER-TREE GINGER BEER**

## 30 KR.

## ØL 45 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**  
*Golden Ale.*

Lys og mild med et strejf af honning og hyldeblomst.

**BRYGGENS BLOND**  
*Golden Ale.*

Gylden, sødligt maltet med friske blomstertoner.

**CHRISTIANSHAVN PALE ALE**  
*American Pale Ale.*

Ravgylde, let karamelsødme med friske, citrusagtige aromahumler.

**WOOKIE**

*Indian Pale Ale.*

Sprød og tør Westcoast IPA med masser af humle.

## 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

## COCKTAILS

### NEGRONI

Gin, campari & vermouth

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlúa & espresso

### DARK 'N` STORMY

Gosling Rom, Ginger Beer

### THE ONE WITH RHUBARB

Vodka & rabarber

### PASSION

Vodka, passion & agave

### MÅNEDENS COCKTAIL

Se tavle

**90 KR.**

**VIRGIN COCKTAIL 50 KR.**

## ROM

**RON QUORHUM 30 ANNIVERSARIO  
SOLERA ROM 100KR.**

**PRESIDENTE EL GRAN RON  
DEL CARIBE 23 ÅRS 80 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.**

# FINE VINE

## CAVA

**VILARNAU, CAVA BRUT RESERVA**

Flaske 300 kr.

## ROSÉ

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

Glas 65 kr. / Flaske 300 kr.

## HVID

**LES ARGELIÈRES CHARDONNAY, 2017**

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.

**CHATEAU PIERRAIL  
PRESTIGE BLANC, 2015**

Flaske 500 kr.

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

Flaske 600 kr.

## RØD

**DUC DE BELMONDE  
CABERNET/SYRAH**

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.

## DESSERT

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

Glas 65 kr. / Flaske 300 kr.