

GR-eat Frederiksberg

Brunch

Bordnr. / Table no.

09.00-13.00

Sæt kryds. / Tick the boxes.

Udfyld venligst én bestilling per person. / Please complete one order per person.

3 stk. / pcs 125,-

5 stk./pcs 175,-

7 stk./pcs 195,-

Fra bageriet / From the bakery

- GR-eat brødkurv** /GR-eat bread basket (1,2,6)
- Tilvalg af glutenfrit brød** / Optional gluten-free bread +30,-
- smør/butter** **vegansk smør**/vegan smør **ingen smør**/no butter
- Croissant** (1,2,3)
- Pain au chocolat** (1,2,3,6)
- Spinattærte & Ostetærte** / Spinach pie & Cheese pie (1,2,3)

Fra mejeriet / From the farm

- Kayanas - Græsk røræg m. tomatsauce, løg & peberfrugt** /
Greek scrambled eggs w. tomato sauce, onion and pepper (2,3,10)
- m. feta ost**/ w. feta cheese +10,- **m. græsk pølse**/ w. Greek sausage +10,-
- 2 blødkogte æg**/ 2 soft boiled eggs(3)
- Græsk yoghurt m. honning & nødder**/ Greek yogurt w. honey & nuts (2,6)
- Oste m. rabarberkompot**/ Cheese w. rhubarb compote (2)

Fra landet & vandet / From land & sea

- Stegt bacon m. timian**/ Fried bacon w. thyme
- Græske skinke + kalkun/kyllingebryst + salami** / Greek ham+ turkey/chicken + salami
- Græske pølser m. ketchup** / Greek sausages m. ketchup (7,10)
- Koldrøget laks m. dild-yoghurtaise**/ Colds smoked salmon w. dill-yogurtaise (2,3,4,9)
- Alonissos hjemmelavet tunmousse** / Alonissos handmade tunamousse (2,3,4,9)

Fra haven / From the garden

- Pommes frites m. GR-eat krydderier** / French fries w. GR-eat spices (7,8,10)
- Græsk salat m. tomat, feta, løg, oliven, peberfrugt, agurk + oregano** / Greek salad w.
tomato, feta, onion, olives, pepper, cucumber + oregano
- uden feta ost**/ without feta cheese (8)
- Hummus m. grøn pesto** / Hummus w. pesto (8)
- Falafel** (8)
- Grillet svampemix m. timian** / Grilled mushrooms w. thyme (8)

GR-eat morgenmads twists / GR-eat breakfast twists

- “O Kipreos” - Cypriotisk monsieur m. pita + bechamel sauce + skinke + ost** /
Cypriot monsieur w. bechamel sauce + ham + cheese (1,2,3)
- Tilvalg af glutenfrit brød** / Optional gluten-free bread +25,-
- Dagens dessert** / Dessert of the day

Mit navn: / My name:

Allergenevejledning / Allergen guide:

1. Gluten 2. Mælk / Milk 3. Æg/Egg 4. Fisk/ Fish 5. Skaldyr / Shellfish
6. Nødder / Nuts 7. Hvidløg / Garlic 8. Vegansk /Vegan 9. Sennep/Mustard 10. Chili

www.gr-eat.online


Salater | Salads

1. **Græsk Salat / Greek Salad** 🌿 129,-
Tomat, agurk, løg, peberfrugt, Kalamata oliven, ekstra jomfru olivenolie, oregano & BOB fetaost fra Kefalonia.
Tomato, cucumber, onion, peppers, kalamata olives, extra virgin olive oil, oregano & PDO feta cheese from Kefalonia.
2. **GR-eat Salat/ GR-eat Salad** 🌿 129,-
Tomat, agurk, Katiki ost fra Domokos (blød hvid ost), Santorini kapers, mini tvebakker fra Kreta & oregano.
Tomato, cucumber, Katiki cheese from Domokos (soft white cheese), Santorini capers, mini rusks from Crete & oregano.
3. **Halloumi Salat / Halloumi Salad** 🌿 109,-
Grillet halloumi ost, tomat, agurk, mynte, persille, jordbær balsamico dressing & tidlig høst ekstra jomfru olivenolie.
Grilled halloumi cheese, tomato, cucumber, spearmint, parsley, strawberry balsamico dressing & early harvest olive oil.
4. **Den Ægiske Slaw / The Aegean Slaw** 🌿 109,-
Hvidkål, gulerød, persille, peberfrugt, hvidløg, Santorini eddike, citronsaft & tidlig høst ekstra jomfru olivenolie.
White cabbage, carrot, parsley, peppers, garlic, Santorini vinegar, lemon juice & early harvest olive oil.

Græsk Meze | Greek Meze

5. **Tzatziki** 🌿 55,-
Græsk yoghurt, agurk, hvidløg, gulerod, persille, urter & ekstra jomfru olivenolie.
Greek yoghurt, cucumber, garlic, carrot, parsley, herbs & extra virgin olive oil.
6. **Feta Saganaki- Stegt Feta Ost/ Fried Feta Cheese** 🌿 74,-
Paneret stegt feta ost fra Amfilohia. Serveres med timian & citron.
Breaded fried kefalograviera cheese from Amfilohia. Served with thyme & lemon.
7. **Feta Psiti - Grillet Feta Ost/ Grilled Feta Cheese** 🌶️ 75,-
Grillet BOB feta ost fra Kefalonia med tomat, peberfrugt, ekstra jomfru olivenolie & krydderier.
Grilled PDO feta cheese from Kefalonia with tomato, peppers, extra virgin olive oil & spices.
8. **Keftedakia-Græske Frikadeller/ Greek Meatballs** 🌶️ 89,-
Græske frikadeller med mynte, urter & krydderier. Serveres med osteyoghurtsauce & chili flager.
Greek meatballs with spearmint, herbs & spices. Served with cheeseyoghurtsauce & chili flakes.
9. **Kolokithokeftedes-Squash Frikadeller/ Squash Patties** 🌿 89,-
Squashfrikadeller med feta & urter. Serveres med yoghurt-dild sauce & persille.
Squash patties with feta & herbs. Served with yoghurt-dill sauce & persille.
10. **Fava me lakerda- Gul ærter med makrel/ Yellow Split Peas with mackerel** 99,-
Gul ærter med løg, tomat, kapers & røget makrel. Serveres med ekstra jomfru oliven olie & persille.
Yellow split peas with onion, tomato, capers & smoked mackerel. Served with extra virgin olive oil & parsley.
11. **Kotopoulo Bouyiourdi- Kyllingegryde m. Feta/ Chicken Casserole w. Feta** 109,-
Udbenet kyllingelår i tomat sauce med løg, peberfrugt, krydderier & fetaost.
Boneless chicken thighs in tomato sauce with onion, peppers, spices & feta cheese.
12. **Hirini Tigania- Svinekød Stykker m. Sennep & Hvidvinssauce/ Pork Chunks w, Mustard & White Wine Sauce** 🌶️ 109,-
Stegte svinekødsstykker med løg, peberfrugt & chili graviera ost fra Epirus i Assyrtiko hvidvin-sennepssauce.
Pan-fried pork chunks with onion, peppers & chili graviera cheese from Epirus in Assyrtiko white wine-mustard sauce.
13. **Patates me Kima & Avgo- Pommes m. Græsk Bolognese, Ost & Æg / Fries w. Bolognese, Cheese & Egg** 109,-
Pommes frites med Messolonghi salt & paprika, græsk oksekød bolognese, revet kefalotiri ost fra Larissa & spejlæg.
French fries with Messolonghi salt & paprika, Greek beef bolognese, grated kefalotiri cheese from Larissa & fried egg.
14. **Htapodi Ksidato me Taramosalata- Eddike Pulpo m. Torskerogn Salat/ Marinated Octopus w. Cod Roe Dip** 129,-
Marineret pulpo med torskerogn salat, eddike, peberfrugt citron, kartofler, løg, ekstra jomfru olivenolie
Marinated octopus, cod roe, vinegar, lemon, potatoes, onion & extra virgin olive oil.

Veganske Retter | Vegan Dishes

15. **Santorini Fava- Gul Ærter/ Yellow Split Peas**   **69,-**
Gul ærter med løg. Serveres med citron & ekstra jomfru oliven olie.
Yellow split peas with onion. Served with lemon & extra virgin olive oil.
16. **Spanakokeftedes - Spinatdeller/ Spinach patties**  **79,-**
Spinat, løg, squash, gulerod, peberfrugt, havreflager, hvedemel, krydderier & dild.
Spinach, onion, squash, carrot, peppers, oat flakes, wheat flour, spices & dill.
17. **Feta Psiti - Grillet V. Feta Ost/ Grilled V. Feta Cheese**   **79,-**
Grillet vegansk feta med tomat, peberfrugt, ekstra jomfru olivenolie & krydderier.
Grilled vegan feta with tomato, peppers, extra virgin olive oil & spices.
18. **Ios Revithokeftedes- Ios Kikærtedeller/ Ios Chickpea Patties**  **95,-**
Kikærtedeller med urter & krydderier. Serveres med tahini dressing, hummus & sesamfrø.
Chickpea with herbs & spices. Served with tahini dressing, hummus & sesame seeds.
19. **Græsk Vegan Bolognese/ Greek Vegan Bolognese**  **135,-**
Håndlavet pasta fra Loutraki med hjemmelavet græsk soja bolognese sause.
Handmade pasta from Loutraki with Greek bolognese sauce.
20. **Græsk Vegan Pastitsio/ Greek Vegan Pastitsio**  **139,-**
Vores egen hjemmelavet opskrift af græske pasta med ragu hakket soja, Agiorgitiko rødvin tomatsauce & bechamel.
Our own secret recipe with Greek pasta, minced ragu soja, Agiorgitiko red wine tomatosauce & bechamel.
21. **Svampe Giouvetsi/ Mushroom Giouvetsi**  **145,-**
Svampe mix med Malagouzia-hvidvinssauce, timian, løg, peberfrugt & persille. Serveres med orzo pasta & trøffelolie.
Mushroom mix with Malagouzia white wine sauce, thyme, onion & parsley. Served with orzo pasta & truffle oil.
22. **Gemista- Fyldte tomater & grøn peberfrugt/ Stuffed tomatoes & green pepper**   **149,-**
Fyldte tomater & grøn peberfrugt med ris, løg, persille, mynte, gulerød, aubergine & kartofler.
Stuffed tomatoes & green pepper with rice, onion, parsley, spearmint, carrot, eggplant & potatoes.

Græsk Pasta | Greek Pasta

23. **Græsk Pasta Bolognese/ Greek Pasta Bolognese** **135,-**
Håndlavet pasta fra Loutraki med græsk bolognese sause.
Handmade pasta from Loutraki with Greek bolognese sauce.
24. **Oksekød Giouvetsi / Beef Giouvetsi** **139,-**
En blanding af græske saftige oksekødstykker i tomatsauce med løg, champignon, peberfrugt, Agiorgitiko rødvin & orzo pasta fra Kastoria.
A mix of Greek juicy beef pieces in tomato sauce with onions, peppers, champignon, Agiorgitiko red wine & orzo pasta from Kastoria.
25. **Hilopites me Kotopoulo- Græsk Pasta m. Kylling / Greek Pasta w. Chicken** **139,-**
Udbenet kyllingelår i tomatsauce med krydderier. Serveres med små græske pasta fra Evia.
Boneless chicken thigh in tomato sauce with spices. Served with small Greek pasta from Evia.
26. **Garidomakaronada- Rejer m. pasta/ Shrimp Pasta** **159,-**
Linguine pasta med pillede rejer fra Ambraciske Golf i ouzotomatsauce med løg, kapers, hvidløg, peberfrugt & persille.
Linguine pasta with peeled shrimps from the Ambracian Gulf in ouzotomatosauce with onion, capers, garlic, peppers & parsley.

Hovedretter| Main Dishes

- 27. Pastitsio** **145,-**
Vores egen hemmelavet opskrift af græske pasta med ragu hakket oksekød, vintomatsauce & bechamel. | *Our own secret recipe with Greek pasta, minced ragu beef, wine tomatosauce & bechamel.*
- 28. Moussaka** **145,-**
Vores egen hemmelavet opskrift med hjemmelavet bechamel sauce, ragu hakket oksekød, tomat sauce, aubergine & kartofler. | *Our own secret recipe of handmade bechamel, minced ragu beef, tomato sauce, aubergine & potatoes.*
- 29. Vegetarisk Moussaka / Veggies Moussaka** **145,-**
Vores egen hemmelavet opskrift med hjemmelavet bechamel sauce, ragu grøntsager, tomat sauce, champignon, aubergine & kartofler. | *Our own secret recipe of handmade bechamel, ragu veggies, tomato sauce, champignon, aubergine & potatoes.*
- 30. Kylling Gyros / Chicken Gyros** **159,-**
Kylling gyros. Serveres med pommes frites, tomat, rødløg, persille, paprika, tzatziki & pitabrød. | *Choose between chicken & pork gyros. Served with french fries, tomato, red onion, parsley, paprika, tzatziki & pita bread.*
- 31. Svinekød Gyros / Pork Gyros** **159,-**
Svinekød gyros. Serveres med pommes frites, tomat, rødløg, persille, paprika, tzatziki & pitabrød. | *Pork gyros. Served with french fries, tomato, red onion, parsley, paprika, tzatziki & pita bread.*
- 32. Kalamarakia - Blæksprutteringe / Squid Rings** **169,-**
Stegte blæksprutteringe. Serveres med pommes frites, taramasalat (torskerogn dip), salat, persille, tzatziki & pitabrød. | *Fried squid rings. Served with fries, taramasalata (cod roe dip), salad, parsley, tzatziki & pita bread.*

GR-eat Menu

pris/price pr. person 299,-

Hovedret/pasta, lille salat, tzatziki, pitabrød & dagens dessert.
Main dish/pasta, small salad, tzatziki, pita bread & dessert of the day.

Tjek vores kølemontre for dagens desserter
Check our display for the desserts of the day

Kaffe | Coffee

Græsk kaffe / Greek coffee	33,-
Græsk kaffe (dobbel) / Græsk kaffe (double)	38,-
Nescafe / Frappe	45,-
Espresso	33,-
Cappuccino (dobbel)/Latte / Cappuccino (double) / Latte	45,-
Americano / Cortado / Macchiato	37,-
Freddo Espresso - <i>Greek Style Cold Espresso</i>	43,-
Freddo Cappuccino - <i>Greek Style Cold Cappuccino</i>	45,-
Filterkaffe / Filter coffee	35,-
Filterkaffe m. mælk / Filter coffe w. milk	37,-
Te / Tea	35,-

Drikkevarer | Drinks

Græsk Orangeade	35,-
Græsk Lemonade	35,-
Coca Cola/ Cola zero	35,-
3cents Pink Grapefruit	35,-
Mineral vand / Mineral water	29,-
Danskvand / Sparkling water	29,-
Mineral vand 1L / Mineral water 1L	49,-
Frisk Appelsin Juice / Freshly squeezed juice	42,-

Vin & Øl | Wine & Beer

Husets vin Rød glas / Flaske 75cl	72,- / 285,-
<small>House wine Red glass / Bottle 75cl</small>	
Husets vin Hvid glas / Flaske 75cl	69,- / 275,-
<small>House wine White glass / Bottle 75cl</small>	
Husets vin Rose / Flaske 75cl	69,- / 275,-
<small>House wine Rose glass / Bottle 75cl</small>	
Premium Græske Vine / Premium Greek Wines 75cl	350,-
Retsina glas-glass / Flaske- Bottle 75cl	49,- / 180,-
Græsk Øl / Greek Beer 33cl	49,-
Græske Øl /Greek Beer 50cl	65,-
Græsk Apperitif / Greek Apperitif	45,-

drinks