

**Alle ugens dage**

til kl. 15.00

## Byg Selv Brunch fra 125 kr.

Sammensæt din yndlingsbrunch på Woodys.  
Vi anbefaler 2-4 retter for et måltid.

Se menukortet – vælg blandt andet:

- Hjemmelavet surdejstoast
- Røræg & brunchpølser
- Laksemousse & dild-ostecreme
- Vesterhavsost & sylt
- Pølsemageriets specialiteter
- Øllebrød med kompot og flødeskum
- Yoghurt Hindbær Bowl
- Lille chokoladebrownie med knas
- Woodys Sorbet Smoothie

**Mandag - fredag**

fra kl. 11.00 - 15.00

## Frokosttilbud 110 kr.

Snup en halv grillet surdejssandwich  
og en lille pilsner, classic eller sodavand.

Vælg blandt disse tre udgaver:

- Laksemousse & hjemmesyltet rødløg
- Pølsemageriets coppa & semi-dried tomat
- Grillet aubergine & urtepesto (vegetarisk)

**Hver fredag & lørdag**

fra kl. 20.00 - 23.00

## Nordisk tapas & fri bar i 2 timer 375 kr.

**Nordisk tapas**

Læn jer tilbage og lad Woodys fylde  
bordet med lokale tapasspecialiteter  
med mæthedsgaranti.

**Fri Wunderbar**

Vi ruller tag-selv-wunderbaren frem,  
og fylder den med god vin, kolde øl og  
udvalgte cocktails til fri afbenyttelse.  
Forlænget WUNDERBAR kan købes for  
125 kr. pr. time, hvis I vil blive hængende  
lidt længere.

Tilbuddet gælder i 2 timer. Vælges af  
hele bordet. Minimum 2 personer.

Book bord på 3132 1076 eller på vores  
hjemmeside: woodysandfriends.dk

## Se menukort på næste side

**Woodys Julemenu**

fra 16/11 – kræver bordbooking

## 7 retter 325 kr. Fri bar 200 kr.\*

Serveres som delemad på bordene over  
tre omgange. Min. 2 personer.

\* Fri fadøl og udvalgte vine i 2 timer.

**Burrata Bowl**

Burrata ost, semi-dried tomat, persilleolie

**Coppa & pølse**

Langtidsmodnet svinefilet, tørret oste-  
peberpølse. I vegetarisk udgave serveres  
grillet aubergine.

Serveres med ristet surdejsbrød.

–

**Skovsvampe-bruschetta**

Skovsvampe, fløde, ristet brød, spirer

**Frisk grøn julesalat**

Årstidens salat, letsyltet kål og rodfrugt,  
balsamicoglace, spirer og saltristede  
mandler

**Burger sliders med confiteret and**

Briochebolle med confiteret and,  
saltristede mandler, syltede rødløg,  
sennepsmayo og rucola. I vegetarisk  
udgave serveres slider med laksemousse

**Pølsemageriets flæskesvær & urtemayo**

–

**Brændte figner**

Brændte figner, vaniljecreme, crumble,  
pistacie og et lille skvæt A.H. Riise rom (kan  
udelades)

Til børn serveres gerne en  
chokoladebrownie med is.

## Byg selv brunch (til kl. 15.00)

*Sammensæt din yndlingsbruch – vi anbefaler 2-4 retter for et måltid.*

2 stk. **125 kr.**    3 stk. **165 kr.**    4 stk. **195 kr.**

### Hjemmelavet surdejstoast

– med tørret landskinke, mozzarella, cheddar, urtepesto og semi-dried tomat. (Fås i vegetarisk udgave)

### Røræg & brunchpølser

Røræg med brunchpølser med ramsløg, rørt smør og persilleolie

### Laksemousse & dild-ostecreme

Cremet laksemousse, hjemmelavet dild-ostecreme og ærteskud

### Vesterhavsost & sylt

Vesterhavsost, sæsonens sylt, timian og frøbrud (g)

### Pølseageriets specialiteter

Coppa og landpølse, syltede rødløg og citron-røg mayo

### Øllebrød & hjemmelavet kompot

– med stikkelsbær- og rabarberkompot, flødeskum og granola

### Yoghurt Hindbær Bowl

– med hindbær, stikkelsbærkompot, peanutbutter og granola

### Chokoladebrownie

Lille chokoladebrownie, flødeskum og pistacieknas

### Woodys Sorbet Smoothie

Frisklavet smoothie med jordbærsorbet og hyldeblomstsaft

## Morgensnacks (til kl. 15.00)

### Øllebrød & kompot

– med stikkelsbær- og rabarberkompot, granola og flødeskum

**65**

### Yoghurt Hindbær Bowl

– med hindbær, stikkelsbærkompot, peanutbutter og granola

**65**

### Hjemmelavet surdejstoast

– med tørret landskinke, mozzarella, cheddar, urtepesto og semi-dried tomat. (Fås i vegetarisk udgave)

**65**

### Surdejsbolle med smør

– tilkøb Vesterhavsost eller landskinke (+20 kr)

**28**

### Friskbagt croissant

**25**

## Til børnene

Spørg for retter i halv størrelse til børn under 13 år.

## Sandwich (fra kl. 11.00 - 17.00)

### Laksemousse Sandwich

**138**

Grillet surdejsbrød med mozzarella og fyld af laksemousse, syltet rødløg, urtepesto, rucola og dild-ostecreme.

### Coppa Sandwich (langtidsmodnet svinefilet)

**145**

Grillet surdejsbrød med mozzarella og cheddar med fyld af coppa, landpølse, rucola, urtepesto og semi-dried tomat.

### Aubergine Sandwich (v)

**132**

Grillet surdejsbrød med mozzarella og cheddar med fyld af aubergine, semi-dried tomat, urtepesto, rucola, og nordisk hummus.

## Måltidssalat (fra kl. 11.00)

### Nordisk måltidssalat (v)

**148**

Årstidens salat, letsyltet kål og rodfrugt, grillet gedeost bruschetta, honning, balsamicoglace, saltristede mandler spirer og urtemayo

### Asiatisk måltidssalat (med ristet surdejsbrød)

**142**

Årstidens salat, letsyltet kål og rodfrugt, teriyaki-dild-nudler, grillet pestomarineret kylling, ristede jordnødder, spirer og chilimayo

### Havets måltidssalat (med ristet surdejsbrød)

**138**

Årstidens salat, letsyltet kål og rodfrugt, laksemousse, hjemmesyltet rødløg, spirer, sesam og urtepesto

## Vintermad (fra kl. 11.00)

### Svampetoast

**110**

Flødestuede skovsvampe, Pølseageriets coppa, revet Vesterhavsost og årstidens spirer på ristet surdejsbrød

### Kartoffelsuppe OBS: Serveres fra den 8. november

**120**

Fyldig kartoffelsuppe med bacon og persilleolie. Serveres med ristet surdejsbrød.

### Veggie Dahl (v)

**105**

Varm, krydret dahl af røde linser, rødbede, chili toppet med kold creme fraiche. Serveres med nordisk hummus og ristet surdejsbrød.

## Burger (fra kl. 11.00)

### Woodys Klassisk Burger

**178**

Le Gateau briochebolle, 170 g. oksekød, bacon, cheddar, hjemmesyltet rødløg, semi-dried tomat, salat og citron-røg mayo. Serveres med sprøde kartoffelskiver og urtemayo

### Woodys Veggie Burger

**178**

Le Gateau briochebolle, veggiebøf, cheddar, hjemmesyltet rødløg, semi-dried tomat, letsyltet kål og rodfrugt, salat og chili-fetacreme. Serveres med sprøde kartoffelskiver og urtemayo.

## Surdejspizza (fra kl. 11.00)

### Kartoffel & Burrata (v)

**152**

Surdejspizza med rosmarinmarineret kartoffel, burrataost, urtepesto, spirer og lidt citron-røg-mayo.

### Skovsvampe & Trøffel (v)

**152**

Foldet surdejspizza med skovsvampe, mozzarella, urtepesto, pinjekerner, syltet rødløg, rucola og lidt trøffelmayo.

### Coppa & semi-dried tomat

**152**

Foldet surdejspizza med coppa (langtidsmodnet svinefilet), mozzarella, urtepesto, semi-dried tomater, rucola og lidt citron-røg-mayo.

### Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig)

**135**

Foldet surdejspizza med landskinke, mozzarella og tomatsauce. Tilvæg evt. rucola med urtepesto.

## Nordisk tapas (fra kl. 11.00)

*Charcuteri af 100% dansk kvalitetskød, hjemmebagt brød og dipper fra områdets dygtigste madhåndværkere. Serveres som deleanretning, hvis I er flere. Prisen er pr. person.*

### Klassisk Woodys ~ nordisk tapas

**215**

· Coppa (langtidsmodnet svinefilet) og nordisk hummus  
· Grov landpølse og semi-dried tomater med fennikelfrø og timian  
· Tørret oste-peberpølse og dild-ostecreme  
· Røget svinemørbrad, hjemmesyltet rødløg og urtepesto  
· Grillet aubergine, citron-røg aioli, ristet surdejsbrød og rugchips

### Grønne Woodys (v) ~ nordisk tapas

**175**

· Woodys spicy dahl af røde linser, rødbede, chili og krydderurter  
· Nordisk hummus og semi-dried tomater med fennikelfrø og timian  
· Dild-ostecreme, hjemmesyltet rødløg og urtepesto  
· Grillet aubergine, citron-røg aioli, ristet surdejsbrød og rugchips

## Dessert & kage (fra kl. 11.00)

### Brændte figner

**85**

Brændte figner, vaniljecreme, crumble, pistacie og et lille skvæt A.H. Riise rom (kan udelades)

### Vesterhavsost med mere

**85**

Vesterhavsost, dild-ostecreme, sæsonens sylt, timian, frøbrud (g)

### Rabarbertrifli

**68**

Rabarberkompot, vaniljecreme, crumble og pistacie

### Chokoladebrownie & hindbærsorbet

**68**

### Sæsonens bærtærte

**58**

### Kastberg Gourmet Is

**28/38/48**