

# BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL  
& SEAFOOD



## MORGENMAD

### POWER BOWL (L-N) • 65

Kold havregrød. Lavet på grov valset økologisk havregryn.  
Lagt i blød natten over i æblemost.  
Lagt på frisk kold yoghurt, med ristede valnødder,  
blandede friske bær & økologisk honning.

### FRISK FRUGT • 65

Blandede bær & skåret frugt med skovsyre.

### CHIA GRØD (N) • 45

Chia frø lagt i blød i økologisk mandelmælk.  
Friske bær & ristede mandler.

### VEGANSK YOGHURT • 50

Friske bær, ristede kerner & økologisk honning.

### GRILLET SURDEJSBRØD ELLER RUGBRØD (L-G) • 45

Vesterhavs ostemad med brændt tomat chutney.

### 2 POCHERET ØKOLOGISK ÆG (G) • 95

Grillet surdejsbrød eller rugbrød med babyspinat,  
avokado, ristede kerner & brændt tomat chutney.

Tilvalg - tykskåret økologisk grillet bacon • 20

### 2 ØKOLOGISKE ÆG SOM DU ØNSKER DEM (G) • 95

Grillet bacon, brændt tomat chutney & surdejsbrød eller rugbrød.  
Vælg mellem spejlæg, pocherede eller røræg.

### STRANDSALAT (L) • 75

Avocado, spirer & ærteskud. Vandmelon, fetasne & ristede valnødder.

### RØGET ØKOLOGISK LAKS FRA FÆRØRENE (L-G) • 95

Revet peberrod. Salat med agurk, radiser &  
yoghurt på grillet surdejsbrød.

### GRILLET SURDEJSBRØD (L-G) • 65

Avocado, tomat & feta.

### BELGISK VAFFEL (L-G) • 95

Økologisk vaffel med en hyldeblomstcreme, hindbær coulis,  
friske bær & citronurte blanding.



#### INSTAGRAM

@BOATHOUSE

#### WIFI

BoathouseGuest  
Kode: KP123456

L=Laktose G=Gluten N=Nødder

For info om andre allergener, spørg venligst personalet.