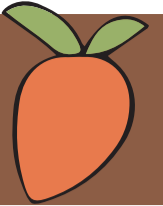


CAFÉ MANGO



01 / 11 / 2019 FREDAG

www.cafemango.dk · Hovedgade 76, 2630 Taastrup · Også mad ud af huset



Tlf. № 4352 1145

● BRUNCH ● BUFFET ● SALATER ● BURGER ● RETTER ● PASTA ● SANDWICH ● SPECIALITETER ● SUPPE ● SMØRREBRØD ● SNACKS

SANDWICH

Alle vores sandwich er lavet i lunt hjemmebagt brød med mixsalat og persillesalat med tomat, løg. Hertil pommes frites med chipotle mayo, og yoghurt dressing med sesamolie.

MARINERET KYLLING	129,-
MARINERET OKSEKØDSSTRIMLER	129,-
RØGET LAKS - Sennep dild dressing	129,-
TUNMOUSSE - hjem. pesto drs.	129,-
FALAFEL	119,-
CLUP SANDWIC - kylling, bacon, tomat og karry drs.	139,-

FROKOST MENU

mellem kl. 10-17

FROKOST STEAK 169,-
200g. Grillet ribeye toppet med hvidløgs/urtesmør Hertil grovfritter og bearnaisesauce.
FROKOST TALLERKEN 139,-
Røget laks, rørt hønse Salat, med bacon, fiske filet, oksetartar, chorizo pølser, ost med oliventapanade
KYLLING OMELET 99,-
Med bacon og cheddarost. Hertil mixsalat
SPANSK OMELET 109,-
Chorizopølse med små kartofler er og cheddarost
SKINKE OMELET 99,-
Cheddar og mozzarellaost med salat og små kartofler
HAKKEBØF 139,-
Ca.250 gr hakkebøf med små kartofler og sauterede grøntsager og bearnaisesauce

BRUNCH

alle dage kl. 10 - 14

BRUNCHTALLERKEN

Fra kr. 95,-

Sammensæt din egen brunch tallerken (spørg tjeneren)

Dagens suppe 69,-

(spørg tjeneren)

SMØRREBRØD

alle dage kl. 10 - 14

FERSK RØGET LAKS 69,-
Med rørræg, asparges, citron og dild på rugbrød
RØRT TATAR 69,-
Med sennep, kapers, hakket løg og mayo på rugbrød
FISKE FILET 69,-
Med rejer og remoulade
RØRT HØNSESLAT 69,-
Med svampe, bacon og urter på rugbrød.
REJER M/ÆG 69,-
Med kapers cornichoner og mayo på rugbrød
TUNMOUSSE 69,-
Med kapers og finthakkede løg på rugbrød

SALATER

Serveres hjemmebagt brød



CÆSAR 129,-
Romainesalat, kylling, bacon, brødcroustener og parmesan ost med hjemmelavet cæsardressing
AVOCADO/REJER 149,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg avocado, rejer med hjemmelavet pesto dressing.
TUNMOUSSE 149,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg og hjemmelavet pesto dressing
GRATINERET GEDEOST 149,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg, kalamata oliven med hjemmelavet pesto dressing
VARMRØGET LAKS 149,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg og hjemmelavet pesto dressing

MANGOS SPECIALS

BEEF STROGANOFF 159,-
Husets special ret
CHILI CON CARNE 149,-
Med tortillachips, creme fraiche og jalapenos
OKSEKØDSRET 159,-
Marineret oksekød serveres med mix salat, hummus, persillesalat og yoghurt dressing
KYLLINGERET 159,-
Marineret kylling, serveres med mix salat, hummus, persillesalat og yoghurt dressing
PARISERBØF 149,-
Rødbede løg, pickles, kapers, æggeblomme, peberrod på toastbrød
STJERNESKUD 149,-
Med salat, rejer, asparges og kaviar
BLÅ MUSLINGER 159,-
Dampet i hvidvin med tomat, hvidløg og springløg. Serveres med pommes fritter og chilimayo.
MIDDELHAUSE TAPAS TALLERKEN 149,-
Hummus, mozzarella salat m.pesto, tzatziki, persillesalat, falafel, spinat samosa, kebbeh. Serveres med salat og brød
HVIDLØGS STEGTE TIGERREJER 12 stk. 159,-
Stegt i hvidløgssmør, springløg, persille og citron

BURGERS



EXTRA Hakked kød skal være gennemstegt af hensyn til fødevarerikkerheden
MED BACON +8,-

Alle vores hjemmelavet burgere 250 gr. Serveres med håndskåret frites, ketchup og chipotle mayo. Bollen smøres med hjemmelavede persillemayonaise.

GRILLET OKSEBURGER 149,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles
GRILLET MEXI BURGER 159,-
sprød salat, tomat, løg, ost og pickles, hertil jalapeños. hjemmelavet salsa og guacamole
GRILLET STEAK BURGER 159,-
Sprød salat, tomat, løg. Hertil hjemmelavet pesto og tzatziki
GRILLET KYLLING BURGER 149,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles
VEGETARBURGER 139,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles
ENGELSK BURGER 159,-
Hakkebøf, cheddarost, bacon, spejlæg, tomat, løgkompot, syltede agurker, salatmix og lækker bearnaisesauce
BURGER BEARNAISE 159,-
Hakkebøf, cheddarost, bacon, spejlæg, tomat, løgkompot, syltede agurker, salatmix, og lækker bearnaisesauce
VEGANSK BURGER 159,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles

HOVEDRETTER

MELLEM KL. 17 - 22

OKSEMØRBRAD 250gr. 259,-
Medailloner af oksemørbrad med små kartofler og sauterede grøntsager samt trøffelsauce
KALVEKRONE 250gr. 269,-
Grillet kalvekrone med sregte tigerrejer små kartofler og sauterede grøntsager samt pebersauce
KALVE RIBEYE 250gr. 249,-
Grillet bøf af kalve ribeye med små kartofler og sauterede grøntsager samt bearnaisesauce
T-BONE STEAK 450gr. 259,-
Grillet t-bone steak med små kartofler og sauterede grøntsager samt persille/hvidløgssmør
LAMME CHOPS 200gr. 249,-
Marinerede lamme chops med små kartofler og sauterede grøntsager samt persille/hvidløgssmør
LAKSESTEAK 249,-
Ovnbagt laks med hvidløg stegte tigerrejer og citron. Hertil små kartofler og sauterede grøntsager
HELSTEGT RØDTUNGE 259,-
Ovnbagt rødtunde med hvidløg stegte tigerrejer og citron. Hertil små kartofler og sauterede grøntsager
LANGTIDSBRAISERET LAMMESKANK 259,-
Her til rødvinssauce, sauterede grøntsager og kartoffelmos
PLANKEBØF 259,-
Ca.200gr. Bagte tomater, sprødstegt svampe. Her til frit valg sauce, sauterede grøntsager og kartoffelmos

DESSERTER

DAGENS KAGE SPØRG TJENEREN

KAGE OG KAFFE 79,-
LATTE OG KAGE 89,-
IS - Blandet is med flødeskum og chokoladesauce 69,-
PANDEKAGER - Med vanilleis og chokoladesauce 55,-
PANNA COTTA - Serveres med frisk frugt 79,-
CREME BRULEE - Serveres med frisk frugt 79,-

PASTA

PASTA POLLO 155,-
Kylling stykker, springløg vendt i cremet tomat sauce og parmesan
PASTA CON CARNE 158,-
Mørbrad spidser, springløg, madagaskarpeber vendt i cremet sauce og parmesan
PASTA MARINARA 159,-
Tigerrejer, laks, muslinger, springløg, hvidløg. vendt i cremet tomat sauce, og parmesan
RAVIOLI 159,-
Svampe ravioli, springløg, hvidvin vendt i creme sauce tilsmagt pesto og parmesan
PASTA VEGGIE 149,-
Sauterede grøntsager, springløg vendt i creme sauce tilsmagt, og pesto, parmesan
PASTA KARRY 145,-
Pasta penne med kylling, champignon i karrysauce

SELSKABER

Over 10 pers. Tilbydes

3-Retters menu 419,-

2-Retters menu 359,-

Ring for mere info

Tlf. 43521145

BOOK ET SELSKAB



KOLDE DRIKKE

SODAVAND

Lille / Mellem / Stor 38,- / 48,- / 52,-
 Cola, Zero, fanta, sprite, lemon, vand,
 Faxe kondi, tonic, kurvand, kurvand citron

Kildevand uden brus 25,-

Økologiske juice/saft 38,-

Hyldeblomst, appelsin, solbær, æble, hindbær

Frisk limonade eller nypresset appelsin juice 48,-

Økologiske smoothies 48,-

skovbær, mango, jordbær

Ice tea 42,-

Peach eller lemon 42,-

Redbull / redbull light 38,-

ØL & VAND

FADØL - LILLE / MELLEML / STOR

Tuborg 40,- / 50,- / 60,-

Tuborg classic 40,- / 50,- / 60,-

Jacobsen brown ale 52,- / 62,-

Grimbergen double 52,- / 62,-

Sæsonøl 52,- / 62,-

FLASKER ØL / ALKOPOPS

52,-

VARME DRIKKE

Friskbrygget filterkaffe 28,- / 38,-

Espresso 32,- / 42,-

Cappuccino 38,- / 46,-

Latte 38,- / 46,-

Cafe mokka 38,- / 46,-

Americano 42,-

Cafe au lait 38,-

Chailatte - Tiger spice, elephant vanilla, orca sukkerfri 48,-

Varm hyldeblomst eller solbær 42,-

Te - grøn te med kvæde, earl grey, urtete 42,-

Varm chokolade med flødeskum 42,-

Irish coffee 52,-

French Coffee 52,-

Iskaffe 48,-

Kaffesirup Karamel-vanilla-chokolade +5,-

SHOTS 10 STK.

Jäger Bomb 180,-

Jägermeister, energidrik

Æblekage 140,-

Licor 43, æblejuice, flødeskum

Hot 43 140,-

Licor 43, kaffe, flødeskum

Flagermus 140,-

Passoå lakridsshot, energidrik

Cognac 40,-

Remy martin, Hennessy, Martell

DIVERSE SHOTS (1 STK.) 28,-

Jägermeister, fishman classic, sambuca, gajol, tequila

VINKORT

CHAMPAGNE & MOUSSRENDE

MOUSSERENDE

Moscato d Asti, Piemonte fl. 269,- / gl. 68,-

Italien: Frisk aromatisk halvsød aperitif eller dessertvin

Cava Gran Bach Brut, Penede fl. 310,- / gl. 68,-

Spanien: Fyldig, elegant og tør cava, der er ideel til de specielle

HVIDVIN

Vina Borgia Blanco, Macabeo, Campo de Borja fl. 229,- / 52,-

Spanien: Elegant aroma af citrus, fersken og pære samt en frisk og behagelig frugtagtig smag

Chardonnay Reservado, POCO Sueno fl. 239,- / gl. 65,-

Chile: Tør, aromatisk vin med medium fyldighed, ikke fadlagret

La Playa Sauvignon Blanc, Curico Valley fl. 279,- / gl. 72,-

Chile: Vinen er tør og har en flot lysegul farve med et grønt skin, bougueten er intens blomsteragtig med toner af lime og ananas

Gentil Hungel & Fils, Sylvaner/Riesling, Alsace fl. 310,-

Frankrig: Frugtagtig bouguet af ferskner og citrus samt en tør og Harmonisk frisk smag

ROSEVIN

La Playa, Rose, Cabernet Sauvignon, Colchagua Valley fl. 279,- / 62,-

Chile: Farven er flot pink med duft af jord/hindbær og masser af frugt. Vinen er frisk med blød "fed" struktur god aroma og halvtør eftersmag

RØDVIN

Vina Borgia Tinto, Garnacha, Campo de Borja fl. 229,- / 52,-

Spanien: Frugtagtig næse af hindbær, solbær og blomster og en tør blød smag af mørke frugter

Merlot La Playa Estate, Colchagua Valley fl. 239,- / gl. 68,-

Chile: Medium fyldig, halvtør og med blomme og kirsebær som det dominerende i smagen

Hillgrove Creek, Shiraz fl. 298,-

South-Eastern Australia: Vinen har typisk Shiraz-karakter af peber, solbær og lakrids med et strejf af vanilje

Finca Sopenia Reserve, Tupungato-Mendoza fl. 329,- / gl. 72,-

Argentina: Komplex, elegante og fyldig vin med kirsebær blomme og vanilje. fremstillet på argentina's nationaldrue

Valpolicella, Corvina, Vigneto Rafael fl. 339,-

Italien: Tør og fyldig vin med et strejf af kirsebær og vanille i eftersmagen

Brazin Estate, Zinfandel, Lodi fl. 359,-

Californien: Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomme chokolade og vanilje

COCKTAILS

Mojito./ Mount Gay rom, Ginger Beer

Stragberry Daiguiri./ Mount gay rom, Rose's strawberry

Passoa Brazil./ Passoå, skyy vodka, tranebærjuice

Aperol Spritz./ 3 dele Prosecco, 2 dele aperol, 1 del dansk vand

White Russian./ Skyy vodka, kahlua, mælk

Pina Colada./ Mount gay rom, kokossirup, ananasjuice

Espresso Martini./ Vodka, kahlua og espresso, shaket til en vidunderlig cocktail.

Cosmopolitan./ Skyy Vodka, cointreau, rose, s lime, tranebærjuice

FRIT VALG:

HAPPY HOUR - tors. - lør. fra kl. 17 - 23

TO ENS / COCKTAILS

100,-