

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 serveres med rustik brød mixsalat og persillesalat med tomat, løg. Hertil pommes frites med chipotlemayo, og yoghurt-dressing med sesamolie.

MARINERET KYLLING	143,-
serveres med hjemmebakthbrød	
MARINERET OKSEKØDSSTRIMLER	143,-
serveres med hjemmebakthbrød	
RØGET LAKS - Sennep dild dressing	143,-
TUNMOUSSE - hjm. pesto dressing	143,-
FALAFEL	143,-
CLUB SANDWICH - kylling, bacon, tomat og karry dressing.	153,-
STEAK SANDWICH med pesto dressing	163,-

FROKOST MENU

mellem kl. 10-17

FROKOST STEAK	183,-
200g. Grillet ribeye toppet med hvidløgs/urtesmør Hertil grovfritter og bearnaisesauce.	
FROKOST TALLERKEN	153,-
Røget laks, rørt hønse Salat, med bacon, fiske filet, bnf med bløde løg, chorizo pølser, ost med oliventapanade	
KYLLING OMELET	113,-
Med bacon og cheddarost. Hertil mixsalat	
SPANSK OMELET	113,-
Chorizopølse med små kartofler er og cheddarost	
SUCUK OMELET	113,-
Cheddar og mozzarellaost med salat og små kartofler	
HAKKEBØF	153,-
Ca.250 gr hakkebøf med små kartofler og sauteerede grøntsager og bearnaisesauce	

BRUNCH

alle dage kl. 10 - 13

BRUNCHTALLERKEN

Fra kr. 124,-

Sammensæt din egen
brunch tallerken
(spørg tjeneren)

Dagens
suppe 94,-
(spørg tjeneren)

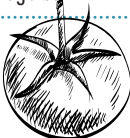
SMØRREBRØD

alle dage kl. 10 - 14

FERSK RØGET LAKS	84,-
Med rørag, asparges, citron og dild på rugbrød	
RØRT TATAR	84,-
Med sennep, kapers, hakket løg og mayo på rugbrød	
ROASTBEEF	84,-
remoulade, ristede løg, peberrod og syltede agurker	
FISKE FILET	84,-
Med rejer og remoulade	
RØRT HØNSESALAT	84,-
Med svampe, bacon og urter på rugbrød.	
REJER M/ÆG	84,-
Med kapers cornichoner og mayo på rugbrød	
TUNMOUSSE	84,-
Med kapers og finthakkede løg på rugbrød	

SALATER

Serveres hjemmebakth brød



CÆSAR	153,-
Romainesalat, kylling, bacon, brødcroutoner og parmesan ost med hjemmelavet cæsardressing	
AVOCADO/REJER	163,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg avocado, rejer med hjemmelavet pesto dressing.	
TUNMOUSSE	163,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg og hjemmelavet pesto dressing	
GRATINERET GEDEOST	163,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg, kalamata oliven med hjemmelavet pesto dressing	
VARMRØGET LAKS	163,-
Mixsalat vendt med tomat, agurk, løg og hjemmelavet pesto dressing	

SNACKS

OLIVEN	42,-
TORTILLA CHIPS	62,-
NACHOS NORMALES	122,-
NACHOS SUPREME	132,-
HJEMMEBAGT HVIDLØGSBRØD	82,-
Med tomat, ost vælg mellem: kylling eller oksekød	
TZATSIKI	62,-
HUMMUS	62,-
POMMES FRITES	62,-

HITS FOR KIDS

Burger	65,-
grillet okseburger med pommes frites, ketchup og mix salat	
Kyllingeret	65,-
med pommes frites	
Fiske Filet	65,-
med pommes frites og remoulade	
Pizza	65,-
med tomat, ost og skinke	

MANGOS SPECIALS

BEEF STROGANOFF	175,-
Husets speciale ret	
CHILI CON CARNE	165,-
Med tortillachips, creme fraiche og jalapenos	
OKSEKØDSRET	175,-
Marineret oksekød serveres med mix salat, hummus, persillesalat og yoghurt dressing	
KYLLINGERET	175,-
Marineret kylling, serveres med mix salat, hummus, persillesalat og yoghurt dressing	
PARISERBØF	165,-
Rødbede løg, pickles, kapers, æggeblomme, peberrod på toastbrød	
STJERNESKUD	165,-
Med salat, rejer, asparges og kaviar	
BLÅ MUSLINGER	175,-
Dampet i hvidvin med tomat, hvidløg og springløg. Serveres med pommes fritter og chilimayo.	
MIDDELHAUSE TAPAS TALLERKEN	165,-
Hummus, mozzarella salat m. pesto, tzatziki, persillesalat, falafel, spinat samosa, kebbeh. Serveres med salat og brød	
HVIDLØGS STEGTE TIGERREJER 12 stk.	175,-
Stegt i hvidløgssmør, springløg, persille og citron	

BURGERS



MED BACON +8,-

Hakket kød skal være gennemstegt af hensyn til fødevarerikkerheden

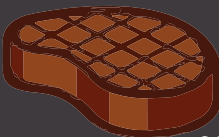


Alle vores hjemmelavet burgere 250 gr.

Serveres med håndskåret frites, ketchup og chipotle mayo. Bollen smøres med hjemmelavede persillemayonaise.

GRILLET OKSEBURGER	165,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles	
GRILLET MEXI BURGER	175,-
sprød salat, tomat, løg, ost og pickles, hertil jalapeños. hjemmelavet salsa og guacamole	
GRILLET STEAK BURGER	175,-
Sprød salat, tomat, løg. Hertil hjemmelavet pesto og tzatziki	
GRILLET KYLLING BURGER	175,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles	
VEGETARBURGER	155,-
Sprød salat, tomat, løg, ost og pickles	
ENGELSK BURGER	175,-
Hakkebøf, cheddarost, bacon, spejlæg, tomat, løgkompot, syltede agurker, salatmix og lækker barbecuesauce	
BURGER BEARNAISE	175,-
Hakkebøf, cheddarost, bacon, spejlæg, tomat, løgkompot, syltede agurker, salatmix, og lækker bearnaisesauce	

HOVEDRETTER



MELLEM KL. 17 - 22

OKSEMØRBRAD 250gr.	285,-
Medailloner af oksemørbrad med små kartofler og sauteerede grøntsager samt trøffelsauce	
Surf' n Turf 250gr.	285,-
Medailloner af oksemørbrad med sregte tigerrejer små kartoffler og sauteerede grøntsager samt pebersauce	
KALVE RIBEYE 250gr.	275,-
Grillet bøf af kalv ribeye med små kartofler og sauteerede grøntsager samt bearnaisesauce	
T-BONE STEAK 450gr.	275,-
Grillet t-bone steak med små kartofler og sauteerede grøntsager samt persille/hvidløgssmør	
LAMME CHOPS 200gr.	275,-
Marinerede lamme chops med små kartofler og sauteerede grøntsager samt persille/hvidløgssmør	
LAKSESTEAK	275,-
Øvnbagt laks med hvidløg stegte tigerrejer og citron. Hertil små kartofler og sauteerede grøntsager	
Dagens fisk (spørg tjeneren)	
LANGTIDSBRAISERET LAMMESKANK	265,-
Her til rødvinssauce, sauteerede grøntsager og kartoffelmos	
PLANKEBØF	265,-
Ca. 200gr. Bagte tomater, sprødstegt svampe. Her til frit valg sauce, sauteerede grøntsager og kartoffelmos	

DESSERTER

DAGENS KAGE - Spørg tjeneren	73,-
KAGE OG KAFFE	93,-
LATTE OG KAGE	103,-
IS - Blandet is med flødeskum og chokoladesauce	83,-
PANDEKAGER - Med vanilleis og chokoladesauce	69,-
PANNA COTTA - Serveres med frisk frugt	88,-
CREME BRULEE - Serveres med frisk frugt	88,-

PASTA

PASTA POLLO	170,-
Kylling stykker, springløg vendt i cremet tomat sauce og parmesan	
PASTA CON CARNE	175,-
Mørbrad spidser, springløg, madagaskarpeber vendt i cremet sauce og parmesan	
PASTA MARINARA	175,-
Tigerrejer, laks, muslinger, springløg, hvidløg. vendt i cremet tomat sauce, og parmesan	
RAVIOLI	175,-
Svampe ravioli, springløg, hvidvin vendt i creme sauce tilsmagt pesto og parmesan	
PASTA VEGGIE	165,-
Sauteerede grøntsager, springløg vendt i creme sauce tilsmagt, og pesto, parmesan	
PASTA KARRY	170,-
Pasta penne med kylling, champignon i karrysauce	

SELSKABER

Over 10 pers. Tilbydes

3-Retters menu 430,-

2-Retters menu 370,-

Ring for mere info

Tlf. 43521145

BOOK ET SELSKAB

CAFÉ DRINKS CAFÉ

KOLDE DRIKKE

SODAVAND

Lille / Stor	43,- / 53,-
Cola. Zero, fanta, sprite, lemon, vand, Faxe kondi, tonic, kurvand, kurvand citron	
Kildevand uden brus	29,-
Økologiske juice/soft	43,-
Hyldeblomst, appelsin, solbær,æble, hindbær	
Frisk limonade eller nypresset appelsin juice	53,-
Økologiske smoothies	53,-
skovbær, mango, jordbær	
Ice tea	43,-
Peach eller lemon	43,-
Red Bull / Red Bull Sugarfree / Red Bull Apricot	43,-



ØL & VAND

FADØL - LILLE /MELLEM / STOR

Tuborg	43,- / 53,- / 63,-
Tuborg classic	43,- / 53,- / 63,-
Jacobsen brown ale	53,- / 63,-
Grimbergen double	53,- / 63,-
Sæsonøl	53,- / 63,-

FLASKER ØL / ALKOPOPS

53,-

VARME DRIKKE

Friskbrygget filterkaffe	29,- / 39,-
Espresso	33,- / 49,-
Cappuccino	43,- / 53,-
Latte	43,- / 53,-
Cafe mokka	53,-
Americano	49,-
Cafe au lait	49,-
Chailatte - Tiger spice, elephant vanilla, orca sukkerfri	53,-
Varm hyldeblomst eller solbær	43,-
Te - grøn te med kvæde, earl grey, urtete	43,-
Varm chokolade med flødeskum	49,-
Irish coffee	55,-
French Coffee	55,-
Iskaffe	53,-
Kaffesirup Karamel-vanilla-chokolade +5,-	

SHOTS 10 STK.

Jäger Bomb	181,-
jägermeister, energidrik	
Æblekage	141,-
Licor 43, æblejuice, flødeskum	
Hot 43	141,-
Licor 43, kaffe, flødeskum	
Flagermus	141,-
Passoå lakridsshot,energidrik	
Cognac	53,-
Remy martin,Hennessy,Martell	
DIVERSE SHOTS (1 STK.)	33,-
Jägermeister, fishman classic, sambuca, gajol, tequila	

VINKORT

CHAMPAGNE& MOUSSRENDE

MOUSSERENDE

Moscato d Asti, Piemonte fl. 270,- / gl. 69,-
Italien: Frisk aromatisk halvsød aperitif eller dessertvin

Cava Gran Bach Brut, Penede fl. 311,- / gl. 69,-
Spanien: Fyldig, elegant og tør cava, der er ideel til de specielle

HVIDVIN

Vina Borgia Blanco, Macabeo, Campo de Borja fl. 230,- / 53,-
Spanien: Elegant aroma af citrus, fersken og pære samt en frisk og behagelig frugtagtig smag

Chardonnay Reservado, Poco Sueno fl. 240,- / gl. 66,-
Chile: Tør, aromatisk vin med medium fyldighed, ikke fadlagret

La Playa Sauvignon Blanc, Curico Valley fl. 280,- / gl. 73,-
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. 311,-
Frankrig: Frugtagtig bouquet af ferskner og citrus samt en tør og Harmoniskfrisk smag

ROSEVIN

Valle de la Cinca Rosedo fl. 280,- / 63,-
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. 230,- / 53,-
Spanien: Frugtagtig næse af hindbær, solbær og blomster og en tør blød smag af mørke frugter

Merlot La Playa Estate, Colchagua Valley fl. 240,- / gl. 69,-
Chile: Medium fyldig, halvtør og med blomme og kirsebær som det dominerende i smagen

Hillgrove Creek, Shiraz fl. 299,-
South-Eastern Australia: Vinen har typisk Shiraz-karakter af peber, solbær og lakrids med et strejf af vanilje

Finca Sopenia Reserve, Tupungato-Mendoza fl. 330,- / gl. 73,-
Argentina: Komplex, elegant og fyldig vin med kirsebær blomme og vanilje. fremstillet på argentina`s national"drue

Valpolicella, Corvina, Vigneto Rafael fl. 340,-
Italien: Tør og fyldig vin med et strejf af kirsebær og vanille i eftersmagen

Brazin Estate, Zinfandel, Lodi fl. 360,-
Californien: Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blomster chokolade og vanilje

COCKTAILS **VALG FRI 76,-**

Mojito./ Mount Gay rom, Ginger Beer
Stragberry Daiguiri./ Mount gay rom, Rose's strawberry
Passoa Brazil./ Passoå, skyy vodka, tranebærjuice
Aperol Spritz./ 3 cl. Prosecco, 2 cl. aperol, 1 cl. danskvand
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

120,-