

# risko

## Café / Restaurant

Tobaksvejen 2B, 2860 Søborg  
Telefonnummer: 52 52 69 68

### Brunch 11 - 14

#### Brunch 155,-

Røræg, 2 slags ost, yoghurt med mysli og ahorn sirup, pandekage med chokoladesovs, salsa marinerede pølser, frugt, røget laks med hvidløgscreme, brødkurv med smør

#### Vegetar Brunch 155,-

Vegetar m. røræg, 2 slags ost, yoghurt med mysli og ahorn sirup, pandekage med chokoladesovs, hummus, oliven og frugt, brødkurv med smør

---

### Omeletter 149,- pr. ret 11- 15

Serveres med salat og fries, vælg mellem

- Pepperoni
- Tomat og ost
- Kylling og portobello

---

### Sandwiches 145,- pr. ret

#### Tun

Tunmousse, salat og fries

#### Laks

Røget laks, salat, hvidløgscreme og fries

#### Kylling

Kyllingebryst, mozzarella, pesto, salat og fries

#### Kylling & karry

Kylling, bacon, karry dressing, salat og fries

#### Mozzarella

Gratineret sandwich med mozzarella, tomat, pesto og fries

### Børn u. 12 år

Alle inkl. et glas juice eller mælk og 1 kugle is

**Kyllingefilet 99,-**  
Med pommes frites

**Burger 99,-**  
Med pommes frites

**Kalvefilet 99,-**  
Med pommes frites

**Pasta 99,-**  
Med kylling og flødesauce

**Nuggets 99,-**  
Med pommes frites

**IS 45,-**

### 2 stk. Smørrebrød 129,-

11- 15

pr. person  
inkl. snaps +50,-

- Æg og rejer
- Tunmousse
- Rødspættefilet med remoulade
- Røget laks med avocado

### Salater

Serveres med bruschetta

#### Tunmousse

Frisk blandet salat med tun

#### Kylling

Frisk blandet salat med kylling

#### Laks

Frisk blandet salat med røget laks og parmesan

#### Mozzarella

Frisk blandet salat med pesto, oliven og hvidløgscreme

#### Reje

Frisk blandet salat med rejer, avocado og rød dressing

---

### 145,- pr. ret

### Burgers

Alle burgers serveres med salat og fries

#### Joe

200g bøf

#### Mexican

200g bøf med ost, guacamole, salsa og jalapeños

#### Pavarotti

200g bøf med ost, bacon og pepperoni

#### Chaplin

200g bøf, humus, hvidløgscreme, sweet chili sauce

#### James Dean

200g bøf, grillet tomat, bløde løg, peber sovs på toppen

#### Robin hood

200g bøf bløde løg bearnaise sovs på toppen

#### Monroe

Kyllingebryst med ost, salsa, guacamole og jalapeños

---

### 145,- pr. ret

## Forret 109,- pr. ret

### Bruschetta

Husets hvidløgbrød med friske tomater, basilikum og jomfruolie

### Tomatsuppe

### Mozzarella Caprese

Frisk mozzarella med tomat, pesto og rucola

### Laksecarpaccio

Røget laks med rucola, og parmesan

### Carpaccio

Råmarineret oksemørbrad med rucola, parmesan og trøffelolie

### Calamari

Dybstegete blæksprutter med hvidløgscreme

### Gamberetti

Rejer i hvidløg

### Rejecocktail

## Jubilæums menu

Minimum 2 personer

### Antipasti misti

Forskellige forretter

### Filetto tartufo

Oksemørbrad med trøffelsauce, garniture og kartofler

### Dessert

Frit valg fra kortet

**425,-**

## Hovedret 179,- Pr. person

- Man kan altid ændre sauce og garniture -  
11 - 22

### Kød

#### Stroganoff

Paneret kødstykker med peberfrugt i en stærk tomat sauce. Serveres med nachos

#### Involtini

Ruller af kalvefilet med krydret pølser, mozzarella svampesauce kartofler og garniture Lam

#### Bøf Bearnaise

Kalvefilet, bearnaisesauce, fries og salat

#### Scaloppina al Gorgonzola

Kalvefilet, gorgonzolasauce, kartofler og garniture

#### Scaloppina al Funghi

Kalvefilet, svampesauce, kartofler og garniture

#### Polpetti

Hakkebøf, bearnaise, fries og salat

#### Filetto gorgonzola +50,-

Oksemørbrad med gorgonzola sauce kartofler og garniture

#### Filetto di Manzo Bernese +50,-

Oksemørbrad, bearnaisesauce, kartofler og garniture

#### Filetto al pepe +50,-

Oksemørbrad, pebersauce, kartofler og garniture

#### Filetto professori +50,-

Oksemørbrad, svampesauce, kartofler og garniture

#### Agnello Alla Sorrentina +50,-

Lammekrone, svampesauce, kartofler og garniture

2 Retter 249,-  
3 Retter 299,-  
Forret, hovedret og dessert Mørbrad +50,-

### Pasta

#### Al Tartuffo +50,-

Med trøffel sauce og oksemørbrad

#### Al Carne

Med strimler af kalvekød og svampesauce

#### Salmone

Med laks, hvidløg og tomatflødesauce

#### Gorgonzola

Med grøntsager og gorgonzola

#### Pollo

Med kylling, grøntsager, pesto, tomatflødesauce og parmesan

### Kylling & fisk

#### Tex mex

Hvedemelstortilla med kylling, grøntsager, nachos, ost, guacamole og salat

#### Pollo

Kyllingebryst med smeltet ost, svampesauce, kartofler og garniture

#### Salmone al forno

Ovnbagt laks, hvidløgscreme, kartofler og garniture

#### Gambas al ajillo

Tiger rejer med chili/hvidløg, persille, tomat sauce og bruschetta

#### Rødspættefilet

Med salat, remoulade, fries og chilimayo

#### Calamari fritti

Blæksprutte, salat hvidløgscreme og lime

## Dessert 85,- pr. ret

**Belgisk vaffel**  
Med is og  
chokolade

**Crepes**  
Pandekage med  
vaniljeis

**Banan split**

**Gelato**  
Chokolade-  
og vanilleis

**Tiramisu**

**Brownie**  
Med vaniljeis

**Crème brûlée**

## Kaffe

med spiritus

**Irish coffee** 4 cl  
Whisky, brun farin, kaffe, flødeskum

**Italien coffee** 4 CL  
Galliano, brun farin, kaffe, flødeskum

**Jamaican coffee** 4 CL  
Malibu, rørsukker, kaffe og flødeskum

**French coffee** 4 CL  
Cointreau, brun farin, kaffe og flødeskum

**Lumumba** 4 CL  
Cognac, varm chokolade og flødeskum.  
Kan også serveres kold

**68,-**

pr. stk.

## ESPRESSO

**Filter kaffe** 30,-

**Americano** 37,-

**Cortado** 37,-

**Espresso** 35,-

**Macchiato** 36,-  
med mælkeskum

**Flat white** 45,-

**Cappuccino** 45,-

**Cafe latte** 45,-

**Affogato** 55,-  
Espresso is  
og flødeskum

**Moccachino** 49,-  
Med varm chokolade

**Chai latte** 45,-

**Frappuccino** 75,-

**Is kaffe** 55,-

## Te & Varm Chokolade

Chaplon Earl Grey, Mynte te  
eller varm chokolade

**45,-**

pr. stk.

## Side orders

**Nachos Risico** 139,-  
Med ost, salsa, guacamole og creme fraiche

**Nachos Europa** 149,-  
Med ost, kylling, jalapeños, salsa,  
guacamole og creme fraiche

**Fries** 69,-  
Med chili mayonnaise

## Vand

**Fadøl** 60 cl. 40 cl.

Grøn Tuborg **75,- 55,-**

Classic **75,- 55,-**

50 cl. 33 cl.

Grimbergen Double **70,- 55,-**

Kronenbourg 1664 Blanc **70,- 55,-**

### Flaske øl

Corona eller IPA **50,-**

Alkoholfri Øl **50,-**

Carlsberg Nordic eller Brooklyn Hoppy Lager

**Sodavand** 50 cl. 30 cl.

Cola, Cola zero, Fanta, **55,- 39,-**  
Squash sportvand sukkerfri  
eller Schweppes lemon

Søbogaard m/u brus **50,-**  
Hyldeblomst

Juice **45,-**

Æble, appelsin, tranebær eller ananas

**Vand** 50 cl.

San Pellegrino **50,-**  
Med brus

Aqua Panna **50,-**  
Uden brus

Glas vand **20,-**

**Milkshakes** **75,-**

Chokolade, jordbær og vanilje

**Smoothies** **75,-**

Dagens smoothie

## BOBLER

### Fortepasso Spumante Brut

*Piemonte, Italien*

Let sødlige bobler. God til både festlige lejligheder og som ledsager til desserten

glas flaske

79,- 285,-

## HVIDVIN

### Ortonese Malvasia/Chardonnay

*Abruzzo, Italien*

Frisk og medium fyldig hvidvin.

Halvtør med fine bløde og frugtige nuancer

70,- 275,-

### Bertoldi Pinot Grigio

*Veneto, Italien*

Frisk og charmerende halv tør italiensk

klassiker med lette cremede toner

310,-

### Greenleaf Riesling, Øko.

*Rheinhessen, Tyskland*

Charmerende halvtør økologisk hvidvin fra

Rheinhessen i Tyskland. Friske noter af citrus og modne æbler

80,- 299,-

## ROSÉ

### Filari Rosé, Abruzzo, Italien

En frisk og let drikkelig rose. Vinen er intens

i smagen med en ung og velafbalanceret blødhed.

70,- 275,-

## RØDVIN

### Ortonese Sangiovese/Merlot

*Puglia, Italien*

Saftig og let tilgængelig rødvin med gode frugtige toner,

giver her en fin og god blødhed i vinen

70,- 275,-

### Luccarelli Primitivo

*Puglia, Italien*

Medium kraftig og let sødmefuld rødvin fra syditalien.

Masser af noter af både lyse og mørke bær

289,-

### Cascina Radice Barbera "Attimi"

*Piemonte, Italien*

Frugtfuld og intens. Vinen har en elegant frugtsødme,

er blød, fyldig og afbalanceret med bløde tanniner.

85,- 325,-

### Bertoldi Ripasso

*Valpolicella Classico Superiore DOC*

*Veneto, Italien*

Charmerende, harmonisk med en silkeblød eftersmag

375,-

### Campo Marina Primitivo di Manduria

*Puglia, Italien*

Vidunderlig vin med en fløjsagtig konsistens,

blødgjort af den varme der er i Puglia og ender

med noter af vedvarende sødme

399,-

### Gamba "Le Quare" Amarone

*Veneto, Italien*

Fin balanc mellem power og finesse. 15% alkohol, dybe frugtige

noter kombineret med fløjsblød elegance i eftersmag

585,-

**risico**  
Café / Restaurant

## COCKTAILS & DRINKS

### Gin

Tonic eller lemon

### Rom & cola

Bacardi, lime, cola

### Vodka

Cola, juice eller lemon

### MOJITO

Bacardi, sukker, mint, lime, soda

### TEQUILA SUNRISE

Tequila, orange, grenadine

### COSMOPOLITAN

Vodka, cointreau, tranebær, frisk lime

### KIRR ROYAL

Mousserende vin, grenadine

### Piña colada

Rum, ananas, malibu, coconut

### strawberry daquiri

Rum, jordbær, sirup

### Gin hass

Gin, mango sirup, lemon sodavand

### Passionsfrugt cocktail

Vodka, passionfrugtjuice, appelsinjuice,

lime, passionfrugt sirup, danskvand

### Aperol Spritz + 10,-

Fortepasso brut, Aperol, danskvand,  
frisk orange

### Limoncello Spritz + 10,-

Fortepasso brut, Limoncello,  
danskvand, friske lime

### Husets Mocktail

Mango, passionsfrugt, Schweppes

Lemon, jordbær, grenadine

**79,-**  
pr. stk.