

Kaffe/te/kakao
(coffee/tea/cocoa)

<i>Alm. Kaffe (Coffee)</i>	kr. 31,-
<i>Te (Tea)</i>	kr. 31,-
<i>Varm kakao (Hot Cocoa)</i>	kr. 47,-
<i>Cappuccino</i>	kr. 47,-
<i>Café latte</i>	kr. 47,-
<i>Café mocha</i>	kr. 47,-
<i>Espresso</i>	kr. 37,-
<i>Is kaffe (iced coffee)</i>	kr. 51,-
<i>Kande kaffe (pot of coffee)</i>	kr. 89,-
<i>Irish Kaffe (Irish coffee)</i>	kr. 85,-

Café Solo 's

Aftenmenu

Dinner menu

Fra kl. 17.00-20.30



Det søde (The sweets)

Dagens dessert kr.79,-
dessert of the day

Pandekage m/ is kr. 79,-
Pancakes w. ice cream

Tillæg for glutenfri brød kr.15,-
Glutenfree bread (Extra charge)

Følg os på facebook og tjek vores hjemmeside

Facebook: Café Solo

Instagram: @cafesolobogense

Website: cafesolobogense.dk

Børnemenuer op til 12 år

Children's menu

Børnetapas (Children's Tapas) kr. 125,-

kylling, frikadeller, nachos, pandekage, frugt, små
overraskelser!
*chicken, danish meatballs, nachos, pancakes, fruits & a little
surprise!*

Lasagne m/grønt kr. 125,-

Forret /Starters

Kold røget laks m. rygeostcreme og grønt

Serveres med afristet rugbrød **kr.89,-**
Salmon, smoked cheese cream - served with roasted ryebread

Lufttørret parma

pesto-grøn asp.-parmesan-grønt. **kr. 89,-**
Parma, asparagus. Pesto

Wienerschnitzel Af kalvefilet

Ærter, pommes sauté, sauce **kr. 199,-**
Veal fillet, steamed peas, pommes sauté, sauce

Vegetar (Vegetarian menu)

Rødebedebøf, brie, aioli, løg **kr. 189,-**
Beetroot beef, brie, aioli, onion

Steak af entrecote

kr. 229,-
Årstidens grønt-dagens kartoffel - Sauce Bearnaise

Charcuteri/Tapas pr.pers.

kr. 229,-
(skal bestilles til min. 2 pers.)
Variation af lækre pølser, små smagsoverraskelser,
ost, brød, smør

Bresaula, fennel salami, parma, rosemary ham, small tasty surprises, cheese, bread, butter

Hovedretter/Main Course:

Solo's Stjerne (lunret)

kr. 189,-

Stegt/dampet rødspættefilet, laks, rejer
Steamed and butter fried fish fillet, salmon, shrimp
Toast,

Hvidløg/chili rejer (lunret)

kr. 189,-

Garlic/chili shrimps

Garniture og brød
Garnish and bread

Stegt lyssej m/sauce basquaise

kr.229,-

Serveres med kartoffel kompot og grønt
Roasted Pollack With potato compote and vegetables

Den lille Havfrue

kr.189,-

(The little Mermaid)

*Stegt rødspættefilet-rejer-avokado-krydderdressing-
hj.syltede rødløg-ramsløgsbrød.*
(butter fried fish-shrimp-avocado-pickled onions)

