

Højris – Livsstilshus & Café

I hjertet af Hjørtetekær finder du vores butik. Her forhandles danske delikatesser, interiør, blomster samt genbrug – en oplevelse værd.

Hyggelig Café, som byder på lækkert, hjemmelavet mad af friske råvarer.

På samme adresse vil der om aftenen være foredrag, events, vinsmagning og workshops.

De bedste hilsner fra
Karin & Ole Højris





Vi tilbyder et inspirerende
livsstilshus og en café med en
kreativ atmosfære, hvor alle
føler sig velkomne



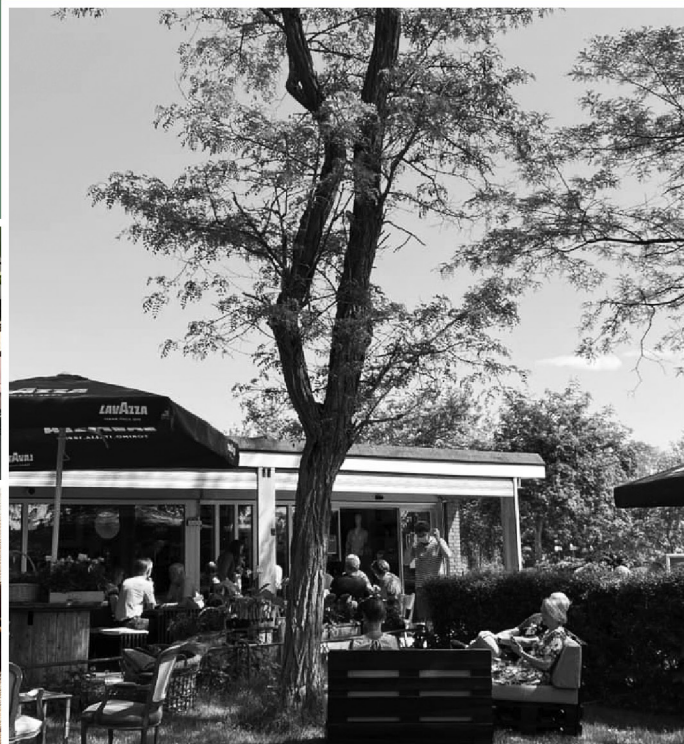
Vi ses på de sociale medier!
– hojris.nu

Højris – Bæredygtig Livsstilshus & Café

Bjælkevangen 61 • 2800 Lyngby • info@hojris.nu • +45 5211 8300

Højris – Livsstilshus & Café

Vi tilbyder et inspirerende livsstilshus og en café med en kreativ atmosfære, hvor alle føler sig velkomne





MENUKORT

CAFÉ & TAKE AWAY

10.00-16.00

SANDWICH

Avocado 89 kr
(m. laks +20 kr.)
med hjemmelavet humus og hjemmelavet, marineret spidskål samt rødløg og agurk

Kylling 89 kr
med hjemmerørt, fermenteret hvidløgscreme og hjemmelavet, marineret spidskål samt agurk og semidried tomater

Roastbeef..... 89 kr
med hjemmelavet bearnaisecreme, hjemmelavet, marineret spidskål og drueagurk, toppet med hjemmelavet ristede løg

Flæskesteg 89 kr
med hjemmerørt chilimayo, hjemmelavet rødkål og hjemmelavet, marineret spidskål, friteret grønkål og karamelliseret pære

Skinke & ost 89 kr
med hjemmerørt mild sennepsmayo, hjemmelavet, marineret spidskål, tomat og agurk

Tun 89 kr
hjemmerørt tunsalat med hjemmelavet, marineret spidskål, rødløg og grønt

SMØRREBRØD

Roastbeef..... 79 kr
med hjemmelavet bearnaisecreme og agurkesalat, toppet med hjemmelavet ristede løg og karse

Paneret fisk 79 kr
med hjemmelavet remoulade, citrongelé og tuiles af urtehavre, toppet med urtesalat

Avocado 79 kr
med hjemmelavede, syltede rødløg, humus og kartoffelchips, toppet med årstidens grønt

Kartoffel 79 kr
med hjemmelavet mayonnaise, rå løg og purløg, toppet med hjemmelavet ristede løg og friteret kål

Varmrøget laks 79 kr
med hjemmelavet rygeostcreme, hjemmelavet fennikelsalat, toppet med radisser og årstidens grønt

Æg og rejer 79 kr
med asparges, hjemmerørt citronmayonnaise og kaviar, toppet med årstidens grønt

LUNE RETTER

Pariserbøf..... 119 kr
pariserbøf med hjemmelavet pickles, rødløg, kapers, rødbede og æggeblomme, toppet med høvlet peberrod

Fish & Chips 119 kr
serveres med hjemmelavet tatarsauce (børnemenue, serveres med hjemmerørt remoulade 69 kr.)

Sjernesnud 129 kr
paneret og dampet rødspætte på ristet brød med rejer, asparges, kaviar samt hjemmelavet Thousand Island Dressing, toppet med årstidens grønt

Croque Madame .. 89 kr
med hjemmelavet ostecreme af cheddarost, skinke, tomat og spejlæg, toppet med purløg

SALAT

Salat 99 kr
salat med årstidens grønt

Salat med kylling 119 kr
stegt kylling med årstidens grønt

Salat med laks 119 kr
varmrøget laks med årstidens grønt

Salat med rørt tun 119 kr
hjemmerørt tunsalat med årstidens grønt

WEEKEND BRUNCH

Classic 149 kr
serveres med økologisk juice
skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, brunchpølser, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt

Vegetar 149 kr
serveres med økologisk juice
skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, ost, avocado og varmrøget laks, samt årstidens frugt og grønt

Børnebrunch 79 kr
serveres med økologisk juice
scrambled eggs, brunchpølser, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt



DESSERT

Æblekage..... 49 kr
Højris' gammeldags æblekage

Chokoladekage 55 kr
hjemmelavet chokoladekage med en kugle Hansens flødeis

Dagens kage
spørg personalet

VARME DRIKKE

Espresso, økologisk..... 35 kr

Café latte, økologisk 45 kr

Cappuccino, økologisk 40 kr

Flat white, økologisk 40 kr

Americano, økologisk..... 40 kr

Is latte, økologisk 45 kr

Chai latte 40 kr

Is chai latte 40 kr

Varm chokolade, økologisk..... 40 kr

Te 30 kr
udvalg fra Carstensens Tehandel

KOLDE DRIKKE

Nybro æblecider, økologisk 30 kr

Rebæl lemonade, økologisk 30 kr

• rabarbermost, vanilje og roser
• citron, ingefær og honning
• iste, hvid te, fersken og citronverbena
• hyldeblomst, mynte og citronsaft
• æblemost, danske æbler og kamilleblomster

Sodavand, økologisk 30 kr
spørg personalet for udvalg

Kildevand 25 kr
med eller uden brus

Isvand..... 10 kr

Hornbeer, økologisk, 40cl. 45 kr

• Fjord Pilsner 4,6%
• Godt Øl, classic, 4,8%
• Red Cow, brown ale, 5,8%
• Cølibat, pale ale, alkoholfri, 0,5% (flaskeøl)

VI SERVERER
OGSÅ VIN
- KIG IND!



MENUKORT
CAFÉ & TAKE AWAY
10.00-16.00

Höjris
Bæredygtig Livsstil & Café
Bjælkevangen 61, 2800 Kongens Lyngby
info@hojris.nu – højris.nu

Book bord eller bestil på
+45 5211 8300

Smørrebrød*

Roastbeef..... 79 kr

med hjemmelavet bearnaiscreme og agurkesalat, toppet med hjemmelavet ristede løg og karse

Paneret fisk 79 kr

med hjemmelavet remoulade, citrongelé og tuiles af urtehavre, toppet med urtesalat

Avocado 79 kr

med hjemmelavede, syltede rødløg, humus og kartoffelchips, toppet med årstidens grønt

Kartoffel 79 kr

med hjemmelavet mayonnaise, rå løg og purløg, toppet med hjemmelavet ristede løg og fritteret kål

Varmrøget laks 79 kr

med hjemmelavet rygeostcreme, hjemmelavet fennikelsalat, toppet med radisser og årstidens grønt

Æg og rejer 79 kr

med asparges, hjemmerørt citronmayonnaise og kaviar, toppet med årstidens grønt

*Vi tilbyder også glutenfri brød

Nyhed i Højris

Sjernes kud* 129 kr

paneret og dampet rødspætte på ristet brød med rejer, asparges, kaviar samt hjemmelavet Thousand Island Dressing, toppet med årstidens grønt

*Vi tilbyder også glutenfri brød

Sandwich*

Avocado 89 kr

(m. laks +20 kr.)
med hjemmelavet humus og marineret spidskål samt rødløg og agurk

Kylling 89 kr

med hjemmerørt, fermenteret hvidløgscreme og hjemmelavet, marineret spidskål samt agurk og semidried tomater

Roastbeef..... 89 kr

med hjemmelavet bearnaiscreme, hjemmelavet, marineret spidskål, drueagurk og hjemmelavet ristede løg

Flæskesteg 89 kr

med hjemmerørt chilimayo, hjemmelavet rødkål og hjemmelavet, marineret spidskål, fritteret grønkål og karamelliseret pære

Skinke & ost 89 kr

med hjemmerørt mild sennepsmayo, hjemmelavet, marineret spidskål, tomat og agurk

Tun 89 kr

hjemmerørt tunsalat med hjemmelavet, marineret spidskål, rødløg og grønt

*Alle sandwich er med urtebolle fra Mette Munk
Vi tilbyder også glutenfri sandwichbrød



Lune retter

Pariserbøf* 119 kr

pariserbøf med hjemmelavet pickles, rødløg, kapers, rødbede og æggeblomme, toppet med høvlet peberrod

Fish & Chips 119 kr

serveres med hjemmelavet tatarsauce (børnenu, serveres med hjemmerørt remoulade 69 kr.)

Croque Madame 89 kr

med hjemmelavet ostecreme af cheddarost, skinke, tomat og spejlæg, toppet med purløg

*Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer medium stegt. Hvis du ønsker en gennemstegt hakkebøf, kan du bestille det. Hakket kød skal ifølge Fødevarestyrelsen være gennemstegt af hensyn til fødevarer sikkerheden.

Salater

Salat 99 kr

salat med årstidens grønt

Salat med kylling 119 kr

stegt kylling med årstidens grønt

Salat med laks 119 kr

varmrøget laks med årstidens grønt

Salat med rørt tun 119 kr

hjemmerørt tunsalat med årstidens grønt

Weekendbrunch

Classic 149 kr

serveres med økologisk juice
skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, brunchpølser, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt

Vegetar 149 kr

serveres med økologisk juice
skyr med råsyltet frugt, scrambled eggs, ost, avocado og varmrøget laks, samt årstidens frugt og grønt

Børnebrunch 79 kr

serveres med økologisk juice
scrambled eggs, brunchpølser, ost og pålæg samt årstidens frugt og grønt

Dessert

Æblekage 49 kr

Höjris' gammeldags æblekage

Chokoladekage 55 kr

hjemmelavet chokoladekage med en kugle Hansens flødeis

Dagens kage

spørg personalet



Lavazza kaffe*

Espresso , økologisk	35 kr
Café latte , økologisk	45 kr
Cappuccino , økologisk	40 kr
Flat white , økologisk	40 kr
Americano , økologisk	40 kr
Is latte , økologisk	45 kr

*Al kaffe laves med doubleshot

Chai latte & chokolade

Chai latte	40 kr
Is chai latte	40 kr
Varm chokolade , økologisk	40 kr

Te

Te	30 kr
-----------------	--------------

udvalg fra Carstensens Tehandel

Læskedrikke

Nybro æblecider, økologisk **30 kr**

Rebæl lemonade, økologisk **30 kr**

- rabarbermost, vanilje og roser
- citron, ingefær og honning
- iste, hvid te, fersken og citronverbena
- hyldeblomst, mynte og citronsaft
- æblemost, danske æbler og kamilleblomster

Sodavand, økologisk

30 kr
spørg personalet for udvalg

Kildevand

25 kr
med eller uden brus

Isvand

10 kr

Fadøl

Hornbeer, økologisk

- Fjord Pilsner 4,6%
- Godt Øl, classic, 4,8%
- Red Cow, brown ale, 5,8%
- Cølibat, pale ale, alkoholfri, 0,5% (flaskeøl)



Rødvin

Reserva De La Tierra Xila

glas/flaske **50/195 kr**

Tør, økologisk, spansk vin på Garnacha med noter af mørke modne bær

Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske **50/195 kr**

Halvtør, økologisk vin fra Spanien med noter af boysenbær, hindbær, kirsebær, blommer og vanilje

Château La Croix De Pins 3 Villages

glas/flaske **55/215 kr**

Fransk, økologisk vin fra Rhône med noter af blåbær, brombær, solbær og violer

De Stefani Solér

glas/flaske **85/325 kr**

Fyldig, italiensk vin fra Veneto med noter af middelhavskrydderier, blommer, syltetøj og violer

Merum Priorati Inici

glas/flaske **90/345 kr**

Rund, spansk vin fra Priorat med noter af anisfrø, hindbær, ribs og vanilje

Hvidvin

Reserva De La Tierra Xila

glas/flaske **50/195 kr**

Tør, spansk, økologisk hvid Garnacha med noter af Litchi og mineraler

Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske **50/195 kr**

Halvtør, økologisk, spansk vin fra Almansa med noter af tropiske frugter, lime og citrusfrugter

Château La Croix De Pins 3 Villages

glas/flaske **60/235 kr**

Økologisk, tør, fransk vin fra Ventoux med noter af blomster, litchi og citrusfrugter

De Stefani Pinot Grigio

glas/flaske **70/275 kr**

Frisk, italiensk vin fra Fossalta Di Piava med noter af fersken, hasselnød, mandler, melon og pære

De Stefani Venis

glas/flaske **75/295 kr**

Fyldig, italiensk vin fra dette økologiske hus med noter af citrongræs, hyldeblomst og eksotiske frugter



Mousserende vin

Pere Ventura Cava Reserva Tresor

glas/flaske **65/255 kr**

Økologiske, spanske bobler fra Penedes med noter af akacieblomst, æble, lime, ristet brød og tørrede frugter

De Stefani Rosé Millesimato Brut

glas/flaske **70/275 kr**

Friske, italienske bobler fra Fossalta Di Piava med noter af jordbær, kirsebær, solbær og violer

Rosé

Bodegas Piqueras El Picoteo

glas/flaske **50/195 kr**

Økologisk, tør, spansk rosé på syrah-druen med noter af røde bær som hindbær og jordbær





Med forbehold for løbende ændringer
i menukort og åbningstider

Har du spørgsmål vedr. allergener
– spørg personalet



