

Velkommen på Café Vesterå!

Her er der højt til loftet og plads til alle!

Vores menu er bygget op omkring få retter, hvor alle råvarer er nøje udvalgt.

Vi sylter, koger, rører og bager stort set alt fra bunden, og går ikke på kompromis med kvalitet eller smag!

Sæsonen styrer hvor vores retter vil hen, og vi arbejder hele tiden på at finde dygtige lokale producenter.

Som et nyt tiltag er vi begyndt at fokusere mere på bæredygtighed og økologi.

Vi kan godt lide at tage stilling!

Vi bruger eksempelvis økologisk brød, som er bagt lokalt og vi bruger kun økologiske mælkeprodukter til vores kaffe og bagværk.

Når klokken slår 21.00, bliver cafeen omdannet til cocktailbar, hvor vores passionerede bartendere står klar til at servicere dig på bedste vis.

Fredag og lørdag danner vores 1. sal rammen om vores natklub, hvor både lokale, nationale og internationale DJ's sørger for den helt unikke stemning.

Velkommen indenfor på Cafe Vesterå

Happy-Hour

**Alle ugens dage er der Happy-Hour
i Cafeen i tidsrummet 21.00-23.00**

**Hver fredag og lørdag er der
Happy-Hour i natklubben fra
22.00-01.00**



Brunch

Serveres frem til 13.00

Vesterås Brunch 135,-

Hjemmelavet nutella, ØKO Yoghurt med ahornsirup & hjemmelavet honninggranola.
Hjemmerørt hønsesalat m. bacon og svampe.
Ost fra Arla Unika, kompot og bornholmske rugkiks med kommen. Udvalg af charcuterie. Røræg med stegt pancetta og grillet chorizopølse.
Dagens søde ting.
Hertil ØKO græskarkernerugbrød, lyst ØKO brød & Arla Unika smør.
kaffe ad libitum eller te.

Vesterås Børnebrunch 65,-

Hjemmelavet nutella, ØKO Yoghurt med ahornsirup & hjemmelavet honninggranola.
Røræg med stegt bacon.
Dagens søde ting.
Hertil ØKO græskarkernerugbrød, lyst ØKO brød & Arla Unika smør.
(for børn op til 12 år)

Upgrade på brunch

Cafe latte, cappuccino **20,-**
100% ØKO

Friskpresset ØKO appelsinjuice **38,-**

Smoothie med jordbær og banan **38,-**



Lette retter/Startere

Brættet **96/126,-**

Udvalg af charcuterie, hjemmeristede nødder, ost fra Arla Unika, kompot og bornholmske rugkiks med kommen, udvalg af små specialiteter.

Vi skifter udvalget løbende og lader kreativiteten få frit spild.

Serveres med ØKO brød & Arla Unika smør.

Fritter **32/42,-**

Med hjemmerørt mayo.

(Vi skifter vores hjemmerørte mayo løbende, alt efter temperament og sæson)

Nachos med ost **68,-**

Serveres med hjemmelavet salsa og guacamole.

Nachos med kylling **78,-**

Nachos med kylling & ost.

Serveres med hjemmelavet salsa og guacamole.

Salater

Kyllingesalat **110,-**

Grillede skiver af fransk unghanebryst, hjemmelavede croutons, semidried tomater, friske salater vendt i caesardressing og flager af prima donna.

Laksesalat **115,-**

Stykker af koldrøget laks, syltet fennikel, frisk æble, friske salater vendt i æblevinaigrette, rygeostcrem  og friske krydderurter.

Vores salater serveres med ** KO** br d & Arla Unika sm r.

Happy-Hour

Alle ugens dage er der Happy-Hour
i Cafeen i tidsrummet 21.00-23.00

Hver fredag og l rdag er der
Happy-Hour i natklubben fra
22.00-01.00

#cafevesteraa

Facebook

Cafevester -V4

cafevesteraa.dk



Åben Sandwich

Lakserilette 105,-

Åben sandwich på grillet surdejsbrød, hjemmerørt lakserilette, urtecremé, store kapersbær, syltede rødløg, frisk salat, sprøde croutons & friske krydderurter.

Club Sandwich 115,-

Åben sandwich på grillet surdejsbrød, grov karrydressing, grillet fransk unghanebryst, bøftomat, hjemmesyltede rødløg, frisk salat, bacon & friske krydderurter.
Hertil fritter & hjemmerørt mayo.

Pastaretter

Skaldyrspasta 115,-

Marinerede tigerrejer, dampede blåmuslinger, stegte grøntsager efter sæson, hjemmelavet jomfruhummerbisque, pasta linguine & friske krydderurter.

Ragú ala Bolognese 115,-

Ragú lavet på dansk okseskank i rødvin, kalvefond, grøntsager og tomat.
Vendt i penne rigate med revet parmesan ost og frisk oregano.

Vores pastaretter serveres med **ØKO** brød & Arla Unika smør.



Burger og steak

The American 132,-

Grillet hakkebøf fra Hereford
kødkvæg, smeltet cheddar, ØKO
brioche burgerbolle, hjemmerørt
mayo, bøftomat, friske ØKO løg, hjemmesyltede
agurker, bacon, Texas bourbon BBQ & frisk salat.

The Mexican 132,-

Grillet hakkebøf fra Hereford
kødkvæg, smeltet cheddar,
ØKO brioche burgerbolle, hjemmerørt
chipotlemayo, friske rødløg,
hjemmelavet salsa, koriander & frisk salat.

Umami Burger 142,-

Grillet hakkebøf fra hereford kødkvæg, hjemmelavet
baconmarmelade, smeltet havgus fra Arla Unika,
karl johan/trøffelcremé, ketchup & frisk salat.

Ribeye 250 gram 198,-

250 gram modnet steak af Ribeye fra grillen,
månedens sauce, årstidens salat vendt i vinaigrette,
fritter og hjemmerørt mayo.

Spejlæg i burgeren 10,-

Ekstra hakkebøf 30,-

Alle Vores burgere serveres med
fritter og hjemmerørt mayo.

Vi skifter vores hjemmerørte mayo løbende, alt efter
temperament og sæson.

Side orders

Fritter **32/42,-**

Med hjemmerørt mayo.

(Vi skifter vores hjemmerørte mayo løbende, alt efter temperament og sæson)

Grøn salat **36,-**

Frisk salat vendt i vores hjemmelavede vinaigrette

Store grønne oliven **32,-**

En passende skål med grønne oliven.
Perfekt til et godt glas af både det ene og det andet.

Hjemmeristede nødder **32,-**

En passende skål med hjemmeristede nødder.
Perfekt til et godt glas af både det ene og det andet.

Desserter

Hvid chokolade Pannacotta 70,-

Italiensk pannacotta på ØKO fløde, rabarberkompot, sprødt & rabarbersorbet.

Dagens kage 40,-

Spørg betjeningen eller se kageskabet for udvalget. Serveres med ØKO creme fraiche & frugt og bær.

Trøffelkugler 4 stk. 30,-

4 stk. blandede trøffelkugler fra Aalborg Chokoladen. En lille let overskuelig dessert.

Flødebolle 30,-

Den klassiske flødebolle fra Aalborg Chokoladen.

Udover ovenstående vil du ofte også kunne blive præsenteret for blandt andet andre hjemmelavede og hjemmebagte godter. Spørg venligst personalet.

Upgrade din dessert

Alm. ØKO Kaffe 15,-

Økologisk Mexico chiapas
Hver kande er friskkværnet
Sekunder før bryg!!

Cafe latte, Cappucinno 20,-

100 % ØKO



Kolde Drikke

Stor Sodavand 46,-

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta,
Schweppes Lemon, Sprite Zero

Flaske Sodavand 36,-

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta,
Coca Cola Zero, Schweppes Lemon,
Ginger Ale, Sprite

Søbogaard ØKO Saft 38,-

Hyldeblomst, Solbær, Hindbær,
Blåbær, Æble/Solbær, Rabarber

Perrier 38,-

Citrus, Natural

Vittel Kildevand 0,5 l 38,-

Hjemmelavet Ice Tea 46,-

Peach

Hjemmelavet lemonade No.1 46,-

Vesterås lemonade er lavet på
friskpresset limejuice og frisk
mynte.

Hjemmelavet lemonade No.2 46,-

Vesterås lemonade er lavet på ingefær,
citrongræs og pure af passionsfrugt.

Guaraná Antartica 38,-

Brasiliansk sodavand

Isvand 18,-

Serveres med isterninger og lime.



Kolde Drikke

ØKO Friskpresset 48,-

Appelsinjuice

Saftige økologiske appelsiner i lange baner.

Milkshake 48,-

Vesterås legendariske hjemmelavede milkshakes.

Vælg mellem vanilla-Oreo, jordbær eller chokolade.

Note: Vores is er **ØKO** is fra Vebbestrup ismejeri.

Iskaffe 48,-

Vesterås iskaffe laves som en blend med espresso, vaniljeis, sirup og mælk.

Note: Vores is er **ØKO** is fra Vebbestrup ismejeri.

Smoothie 48,-

Jordbær og banan i skøn forening, blendes med isterninger og blandede juicer.

Stort Glas Mælk 28,-

Skummet eller sødmælk

Fadøl

Månedens fadøl (Prisen varierer)

Carlsberg Pilsner	36/48,-
Tuborg Classic	36/48,-
Hoegarden Witbier	44/58,-
Tuborg Rå ØKO Pilsner	36/48,-

Flaskeøl

Coisbo Manhattan Dawn American IPA 6,5%	60,-
Coisbo 5th Avenue Classic 4,6%	60,-
Coisbo Harlem Black Brown Ale 5,3%	60,-
Coisbo Queens Desire Weisbier 4,8%	60,-
Coisbo Four Russian Imperial Stout 10%	60,-

Cider

Coisbo Apple Joy	60,-
Coisbo Blackcurrant	60,-

Kaffe

Alm. **ØKO** Kaffe **24,-**

Økologisk Mexico chiapas
Hver kande er friskkværnet
Sekunder før bryg!!

Refill **ØKO** kaffe **16,-**

Espresso

Vores espressokaffe er økologisk
Etiopisk sidamo, som udover, at
Være **ØKO** også er fairtrade. Det
Samme er gældende for vores sukker,
og selvfølgelig burger vi kun **ØKO**
mælk & **ØKO** fløde.

Espresso **24/32,-**
Single eller dobbelt

Cappuccino **38,-**
100% Økologisk

Cafe Latte **38/46,-**
Laves både som single eller
dobbelt **100% Økologisk**

Cafe Mocca **38/46,-**
Espresso med varm kakao

Sirup i kaffen **6,-**
orange, karamel, kokos,
vanilje, chokolade.

Te

Te **22,-**
Earl grey, skovbær, Klosterhavens
urte te, grøn te m. citron & ingefær

Chai Latte **42,-**
David Rio's tiger spice chai med
ØKO mælk.

varme drikke

Varm kakao **36/46,-**
(Med **ØKO** flødeskum, skumfiduser og
mini M&M's)

Sirup i kakao **6,-**
orange, karamel, kokos, vanilje.

Varm Søbogaard **38,-**
Hyldeblomst, solbær, hindbær,
blåbær, æble/solbær, rabarber

Irish Coffee **65,-**
Jameson irish whiskey
ØKO espresso american, sukker mix og **ØKO**
flødeskum

French Coffee **65,-**
Cointreau, **ØKO** kaffe og
ØKO flødeskum

Bailey latte **65,-**
ØKO espresso, Bailey, varm **ØKO** mælk

Malibu Meltdown **65,-**
Varm kakao
Med Malibu og **ØKO** flødeskum

Hvidvin

Hvidvin på glas

Claude Val Biologique Frankrig **66,-**
Blanc/chardonnay ØKO

Freiherr Von Göler, Tyskland, Riesling **76,-**

Claude Val Biologique **240,-**
Blanc/chardonnay 0,75

Freiherr Von Göler **280,-**
Riesling 0,75

Rødvin

Rødvin på glas

Butterfield st., USA, Pinot Noir **66,-**

Butterfield St. USA, Pinot Noir, 0,75 **240,-**
Pinot Noir

La Forge Estate, USA, 0,75 **280,-**
Merlot

Rosévin

Rosévin på glas

Masciarelli Rosato, Italien **66,-**

Masciarelli Rosato 0,75 **240,-**

Til alle vine medfølger der selvfølgelig vand i passende mængder.

