Segall·s

vingårdstræde

Velkommen på Segall's På Segall's sætter vi rammerne for et roligt lokalt pusterum – her kan du være dig selv, afholde møder, samles med dine venner, slappe af og nyde livet. Som gæst hos os gør vi vores ypperste for at forsøde dit besøg med en hyggelig snak, en god kop kaffe, et godt glas vin og lækker mad.

Spørg os om information om allergene ingredienser i vores retter.

Følg os på: _Segalls

Good morning

Morgenmadstallerken / Breakfast plate
Hjemmebagt bolle med ost, frisk frugt, mini wienerbrød og et lille glas skyr m. granola + juice
Homemade bun with cheese, fresh fruit, mini danish and a glas of skyr with granola + juice
Kr. 180,-

Overnight Oats
Med vanilje skyr, kanel, karameliserede æbler, kokos, jordbær og mandler
With vanilla skir, cinnamon, caramelized apples, coconut, strawberries and almonds
Kr. 90,-

Æg / Eggs
Segall's omelet med ost (gammel knas) og stegte svampe, hertil rugbrød og frisk grønt
Segall's omelet with cheese and fried mushrooms plus ryebread
Kr. 130,-

Avocadomad på rugbrød / Avocado on rye bread
Creme cheese, sesam, chiliflager og havsalt I Creme cheese, sesam, chiliflages og sea salt
kr. 110,- I kr. 120,- med æg / + egg

Hjemmebagt bolle / Homemade bun
Med ost (Arla Unika) og saltet smør I With cheese and butter
kr. 45,-

Friskbagt croissant / Pain au chocolate
kr. 28,-

Friskbagt kanelsnegl / Freshly baked Danish
kr. 38,-

Frugtglas m. sæsonens frugt / A glas of fresh fruit
kr. 49 ,-

Græsk yoghurt med rabarbarkompot, granola, friske jordbær og æbler
Greek yogurt with rhubarb compote, granola, fresh strawberries and apples
kr. 85,-

French Toast with caramel, fresh berries & berry compote
Kr. 99,-

All day

Specials of the Season

Segall's hjemmelavede tatar / Homemade beef tatar

- på friskbagt rugbrød med trøffelmayo, syltede rødløg, stegte svampe, rodfrugtchips og revet Arla Unika ost
- on freshly baked rye bread with truffle mayo, mushrooms, pickled red onioins and shredded Arla Unika cheese

kr. 135, -

Segall's hjemmelavede hønsesalat / Segall's homemade chicken salad

- på friskbagt rugbrød eller surdejsbrød med stegte svampe, asparges og sprød serano
- on freshly baked rye bread or sourdough bread with mushrooms, asparagus and crispy serano

kr. 135,-

Try our new drinks

Gin Hass or Aperol

kr. 95,-

All day

Sandwich – almindelig eller rugbrød / Sandwich – normal or rye bread

Vælg mellem, laksemousse og veggie I Choose between salmon mousse or veggie

kr 145,-

Croque Monsieur

Landbrød med skinke, emmentaler, dijon og tomat m.v. | Ham, emmental, dijon and tomato etc.

kr. 135,-

Croque Madame

Landbrød med skinke, emmentaler, spejlæg, dijon og tomat m.v.

Ham, emmental, fried egg, dijon and tomato etc.

kr. 145 -

Segall's Club

Ristet kylling, karrycreme, syltede rødløg, pesto, sennepsvinaigrette og tomat

Chicken, curry creme, pickled red onions, pesto, mustard vinaigrette and tomato

kr. 150,-

Smørrebrød / Open faced sandwiches:

Segall's kartoffelmad / Segall's 'smørrebrød' with potato

- på friskbagt rugbrød med estragon mayo, syltede rødløg, stegte svampe og sprød serano
- on freshly baked rye bread with tarragon mayo, pickled red onions, mushrooms and crispy serano

kr. 120, -

Roastbeef I Roast beef

Håndskåret roastbeef med grov remoulade, revet peberrod, cherrytomater, syltede rødløg m.m.

Roastbeef with remoulade, cherry tomatoes, horseradish and pickled red onions

kr. 130,-

Koldrøget færøsk laks / Cold-smoked Faroese salmon

med rygeostecreme, rodfrugtchips, cherrytomater, dild m.m.

with smoked cheese cream, cherry tomatoes and dild

kr. 120,- / 130,- + avocado

Avocadomad på rugbrød / Avocado on rye bread

Creme cheese, sesam, chiliflager, syltede rødløg og havsalt

Creme cheese, sesame, chiliflakes, pickled red onions and sea salt

kr. 115,- I 125,- + æg / + egg

Tomatsalat med burrata / Tomato salat with burrata

Med ristet landbrød I With toasted bread

kr. 150,-

Drinks

Segall's Coffee & more
Delicious organic fairtrade beans

Espresso kr. 30,-

Americano kr. 40,-

Cortado kr. 42,-

Flat white kr. 42,-

Caffe Latte kr. kr. 50,-

Cappuccino kr. 48,-

Chai Latte kr. 50,-

Mocca kr. 50,-

Lumumba or Irish Coffee kr. 80,-

Ice coffee with I without syrup
(caramel, hazelnut and vanilla)
kr. 55,-

Hot Cocoa kr. 48,-

Tea kr. 35,-

Matcha Latte / Matcha Ice Latte kr. 55,-

Dagens kage I Cake of the day
kr. 50,-

Cold drinks – special selection

Depanneur sodas Blood orange, Lemon, Sport
kr. 42,-

Depanneur juices
Beetroot or Orange
kr. 40,-

Coca cola I Coca cola zero
kr. 38,-

Sparkling water – pelligrino
kr. 30,- / kr. 40,-

More...

Bundaberg
The great australian brew
Flavors: Pink Grapefruit, Passionfruit or Gingerbeer
Kr. 48,-

Hyldeblomst / Elderflower
Kr. 40,-

Øl / Beer

Fleur Blanche Depanneur
kr. 50,-

Tuborg / Grimbergen double
kr. 50,-

Girl from IPA- Nema Depanneur
kr. 50,-

Fadøl / Depanneur pilsner – Draft beer
kr. 50,- / kr. 55,-

Solstrejf Depanneur
kr. 50,-

Biére Sans Biére (non alcoholic)
kr. 45,-

Our wines
See our seperate winecard

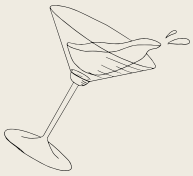
Drinks

Aperol Spritz, Elderflower Spritz – Glas I Pitcher
kr. 99,- / kr. 300,-

Gin & Tonic – Glas I Pitcher
kr. 110,- / kr. 300,-

FashionPassion – Glas / Pitcher
kr. 110,- / kr. 300,-

'Hugo' Spritz -Sparkling white wine with lime,
mynthe, ice and a hint of Elderflower
kr. 99,-

Espresso Martini
kr. 130,-

Segall·s
vingårdstræde