

# DJALMAS VINBODEGA

Vi anbefaler 2-3  
retter pr. person

## MAD

Vi er inspireret af enkelthed, kvalitet og velsmag. Derfor serverer vi simple retter uden krummelurer, men med masser af smag og karakter.

Vi har kærlighed til de bedste lokale økologiske råvarer fra Roskilde og omegn.

KÆRLIGHED TIL LOKALE RÅVARER  
OG VINE FRA HELE VERDEN



### MORGENTALLERKEN

Grillet surdejsbrød med smør, ost og marmelade. 50,-

### SMÅ SNACKS

Surdejsbrød & olivenolie. 40,-

Hjemmelavet kryddermandler & oliven. 40,-

Baba Gannush med timian. 50,-

Skiver af økologisk lokal Chorizo. 50,-

Grønne oliven med ansjos. 60,-

### BÆREDYGTIGE FISK "PÅ DÅSE"

Serveres med grillet surdejsbrød

Tunfilet med chili & olivenolie. 65,-

Tunfilet med timian & olivenolie. 65,-

Makrelfilet med krydret tomat. 65,-

Sardiner med krydret olivenolie. 65,-

Syltede ansjosfilet med hvidvinseddike & olivenolie. 65,-

### DELERETTER

Salat vendt i Djalmas vinaigrette. 80,-

Rillette med cornichoner. 80,-

Tunmousse med grillet surdejsbrød. 100,-

Pil-selv rejer med hjemmelavet mayonnaise. 125,-

Rundt om Roskilde brættet  
Med lokale delikatesser, pølser, rillette, oste.  
Lille 175,- Stort 300,-

### DET VARME

Surdejstoast med bacon, timian & gammenlknas. 80,-

Dagens simreret - se tavlen. 125,-

### OST / SØDT

Lokal gedeost med surdejsbrød. 40,-

3 slags ost, lokale & fra Arla Unika  
med surdejsbrød 80,-

Dagens søde fristelser - se tavlen

## DRIKKE

### KAFFE

Økologisk Just Coffee  
risteri, Roskilde

Espresso. 20,-

Americano. 25,-

Cortado. 30,-

Cappuccino. 35,-

Caffé Latte. 35,-

Iskaffe. 35,-

Sirupshot. 5,-

### ØL

Herslev Gårdbryggeri Natural  
brygget på lokale og økologiske  
råvarer, med dyb respekt for  
naturen og de mennesker der  
indgår i vores lille kredsløb.  
Her kan man smage det lokale  
„terroir“, der omgiver Herslev.

Fadøl 40 cl.

Pilsner 50,-

IPA 50,-

Sæson 55,-

Se også udvalg af  
flasker på hylden.

### MJØD

Snorremarks æblemjød  
serveret med masser af is  
og en skive appelsin

Æble / Hyben

Æble / Mjødurt

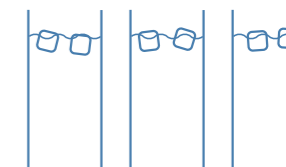
Æble / Havtorn

### VERMUT

El Bandarra Vermut – Rosso  
eller Rosé

Pris gl. 50,-

### ROSKILDE GIN SMAGNING



## 3 SLAGS

- SE TAVLEN

125,-

### COCKTAILS

#### SOLNEDGANG

Passionsfrugt, ananas, citron, vanilje  
vodka & cremant

#### SOMMERMINDER

Rabarber gin, hindbær, citron, toppet  
med tonic.

#### LILLET ÆBLE

Rød Lillet, Campari, vodka, røde bær &  
tonic

#### MØRK STORM I ROSKILDE

Getsprits Roskilde Rom, lime, gingerbeer  
& angustora

Gl. 80,- / Kande 220,-

#### ESPRESSO MARTINI

Espresso, OP Andersen med chokolade,  
likør & Gommen.

#### FERNET RUSSIAN

Fernet, vodka, Kahlua & mælk.

#### NEGRONI

GetSprints Vinter Gin, Antica formula &  
Campari.

Gl. 90,-



### LEDER DU EFTER VORES VINKORT?

Vi har ikke vinkort og sommelier. Men vi har masser af gode vine på hylderne, du selv kan vælge imellem. Spørg gerne, for vi elsker at snakke om de vine, vi kender, og dem vi ikke kender, slår vi op.

Thomas Gjørup

KÆLDERMESTER

GLAS HVID  
55 / 75 / 100,-

GLAS ROSÉ  
75,-

GLAS RØD  
55 / 75 / 100,-