

VELKOMMEN TIL COZY

Vær opmærksom på, at de fleste af vores retter kan laves glutenfrit
Husk også at alle vores retter kan købes som take away

KØKKENCHEFENS 3 RETTERS

Fra kl. 17.00

KR. 399,-

VIN MENU

1 glas hvidvin – 1 glas rødvin – 1 kop valgfri kaffe

KR. 199,-



RESTAURANT

KJÆR SOMMERFELD

SNACKS

Serveres hele dagen

1 Gigas østers	kr. 59,-
3 Gigas østers	kr. 159,-
1 dusin Gigas østers	kr. 599,-
Til alle østers - citron – syltede rødløgsterne	
Paneret og friteret mørksej	kr. 119,-
Tartarsauce – grillet lime – urtesalat	
3 Blinis	kr. 99,-
Rogn – hakket rødløg – pisket cremefraiche	
COZY's Grissini	kr. 59,-
Hummus – pesto rosso – pesto genovese	
Marina snacks	kr. 119,-
Blinis med rogn – Gigas østers – varmrøget laksesalat	
COZY's ostebræt	kr. 149,-
3 slags ost – sylt – smørristet rugbrød	
Grove fritter vælg en af nedenstående dyppelse	kr. 59,-
Ketchup, remoulade, mayonnaise, estragonmayonnaise, chilimayo eller aioli	

SMØRREBRØD

Serveres fra kl. 12.00 – 16.00

Husk hyggen. En snaps til dit smørrebrød?

Varmrøget laksesalat - asparges – syltede rødløg - urter

Æg & rejer - mayonnaise – caviart - tomat - urter

Cremet hønsesalat - asparges - sprød bacon – karse

Nye kartofler - purløgsmayonnaise – radise crudité – bagt parmaskinke

Panko paneret halloumi - remoulade – syltede rødløg – urter

COZY's stegte sild - kapers – rødløg – dild

Pandestegt fiskefilet - remoulade - citron – tomat – dild

Tilkøb rejer til din fiskefilet kr. 35,-

1 stykke pr. person kr. 99,- 2 stykker pr. person kr. 189,- 3 stykker pr. person kr. 249,-



FORRETTER

Moules marinières Hvidvinsdampede blåmuslinger – cremet flødesuppe – urter	kr. 145,-
Hvidvinsdampede hvide asparges Hollandaise – rejer - dild	kr. 145,-
Varmrøget laks Sauce verte – urtesalat – rugbrødsgrubbe – grillet lime	kr. 145,-
Parma skinke Grillede asparges – purløgsmayonnaise – rugbrødsgrubbe	kr. 145,-

Alle forretter serveres med brød og smør

HOVEDRETTER MED FISK, SKALDYR ELLER KYLLING

Tilkøb en side salat til din hovedret kr. 49,-

Moules frites Hvidvinsdampede blåmuslinger – cremet flødesuppe – urter	kr. 249,-
Helstegt fladfisk Kartofler – vælg mellem brunet smør eller persillesauce	kr. 319,-
Stjernesked Stegt og dampet rødspættefilet – rejer – caviar - asparges	kr. 235,-
Ekstra stegt fisk	kr. 65,-
Skaldyrspasta Hvidvinsdampede blåmuslinger – hvidvinscreme - tigerrejer – parmesan – urter	kr. 219,-
COZY`s Fish n` chips Paneret og friteret mørksej – tartar sauce – grillet lime – grove fritter	kr. 229,-
Cæsarsalat Grillet kylling – salat – bacon – croutons – parmesan - cæsardressing	kr. 189,-



HOVEDRETTER MED OKSE ELLER KALV

Tilkøb en side salat til din hovedret kr. 48,-

Wienerschnitzel Pommes sauté – ærter – vælg mellem brunet smør og skysauce	kr. 255,-
Pariserbøf Peberrod – syltede rødbeder – pickles – rødløg – kapers – rå æggeblomme	kr. 189,-
COZY burger Briochebolle – bøf af oksekød - estragonmayonnaise – bagt tomat – syltede drueagurker – cheddar – bacon – rødløg – grove fritter Tilkøb Skysauce eller bearnaise til din burger	kr. 199,- kr. 49,-
Fransk entrecote Oksestripløin - Grove fritter – bearnaisesauce	kr. 339,-

HOVEDRETTER TIL VEGETAREN

Tilkøb en side salat til din hovedret kr. 48,-

COZY vegetar burger Briochebolle – krydret kikærtebøf - estragonmayonnaise – bagt tomat – syltede drueagurker – cheddar – rødløg – grove fritter	kr. 199,-
Sommer pasta Hvidvinscreme – asparges – sukkerærter – gulerødder – persille – grøn olie	kr. 199,-

Dyppelse til grove fritter - Vælg mellem ketchup, remoulade, chilimayonnaise, mayonnaise, estragonmayonnaise eller aioli



TIL BØRNENE

Til og med 12 år

Børne burger Briochebolle – bøf af oksekød – cheddar – salat – tomat - agurk – grove fritter – ketchup - remoulade	kr. 119,-
Pandestegt fiskefilet Grove fritter – ketchup – remoulade	kr. 119,-
Sprøde kyllingestykker Grove fritter – ketchup – remoulade	kr. 119,-
Pandekager Vaniljeis - chokoladesauce	kr. 85,-

DESSERTER

Gateau Marcel Friske bær – krystalliseret hvid chokolade – sorbet	kr. 99,-
Pandekager Vaniljeis – chokoladesauce	kr. 99,-
Gammeldags æblekage Crumble – flødeskum – æblechips	kr. 99,-
Skovbæris roulade Krystalliseret hvid chokolade – friske bær	kr. 99,-
COZY's ostebræt 3 slags ost – sylt – smørristet rugbrød	kr. 149,-



ALKOHOLFRI VIN, ØL OG DRINKS

(Hvidvin) **Chavin, Chardonnay, Zéro 0,0%** **379,- / 95,-**
Alkoholfri Chardonnay Zéro kommer fra det solrige Sydfrankrig. En yderst balanceret hvidvin med friskhed og noter af friske frugter.

(Rødvin) **Chavin, Syrah, Zéro 0,0%** **379,- / 95,-**
Smagsfyldt, økologisk Merlot/Shiraz, der er 100% befriet for alkohol.

(Mousserende) **Oddbird, Spumante - Liberated from alcohol 0,0%** **379,- / 95,-**
Skøn og sprudlende Spumante - befriet for alkohol. Velafbalanceret, frisk og sprød helhedsoplevelse med flotte, frugtige toner.

ALKOHOLFRI ØL

Flaske

Brooklyn Special Effect Hoppy Lager 0,4% **kr. 59,-**
En læskende øl med stor humlekarakter og eftersmag.

Kronenbourg blanc 0,0% **kr. 59,-**
1664 Blanc alkoholfri byder på samme sødmefulde smag og friske duft som en almindelig Blanc

Nordic Gylden Bryg 0,0% **kr. 49,-**
En klar, alkoholfri pilsner med en fint balanceret smag

Erdinger Weissbier 0,4% **kr. 69,-**
En klassisk hvede øl fuld af frugtig velsmag og sødme uden det normale alkohol indhold

ALKOHOLFRI DRINKS

Gin n' Tonic (Tanqueray 0,0% og tonic) **kr. 95,-**

Gin Hass (Tanqueray 0,0%, mango og lemon) **kr. 95,-**



DRINKS

Dark n´ stormy (Rom, lime og Ginger Beer)	kr. 95,-
Cuba Libre (Rom, lime og Coca Cola)	kr. 95,-
Gin n´ Tonic (Gin og tonic)	kr. 95,-
Gin Hass (Gin, mangosirup og lemon).....	kr. 95,-
Aperol spritz (Aperol, mousserende vin og danskvand).....	kr. 95,-

BOBLER

Valento, Spumante Brut, Italien	kr. 349,- / 79,-
<i>Spumante med en flot ren bouquet, med nuancer af pære, æbler og citrusfrugter</i>	
Caprice de Lune Rosé, Beaujolais, Bourgogne	kr. 349,- / 79,-
<i>Frisk, frugtagtig og mousserende rosévin med en let behagelig sødme (kun 8% alkohol)</i>	
Maison Albert Sounit, Caprice - Blanc de Blancs Brut de Bourgogne, Côte Chalonnaise	kr. 449,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	
Möet & Chandon, Imperial Rosé	kr. 999,-
<i>Den er spontan og forførende med fremtrædende aromaer af ribs og vilde jordbær</i>	
Möet & Chandon, Brut Imperial	kr. 999,-
<i>Delikat og afbalanceret med en blød og harmonisk afrunding</i>	

DESSERTVIN

Volpi, Moscato d'Asti, Piemonte	kr. 349,- / 89,-
<i>Pragtfuld og frisk duft af eksotisk frugt. Sød, fin og let perlende med tydelig Moscato aroma</i>	



HVIDVIN

Maison Louis Jadot, Petit Chablis, Bourgogne, Chablis	499,- / 115,-
<i>Harmonisk vin med stringent mineralitet, passer sig godt til al slags skaldyr</i>	
<i>(Husets)</i> Sensas, Chardonnay, Languedoc	349,- / 79,-
<i>Fyldig, let fadlageret vin med nuancer af fersken, abrikos og ananas</i>	
Bestheim, Riesling - Classic, Alsace	379,- / 95,-
<i>Frisk og frugtagtig gylden Riesling med velstruktureret, tør smag og delikate frugtnoter af citrus og grape</i>	
Chiáro di Luna, Pinot Grigio/Catarratto, Sicilien	359,- / 89,-
<i>Aromatisk, fyldig halvtør vin med banan og fersken nuancer</i>	
The 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough	399,- / 99,-
<i>Lækker, moderne vin med liflig og saftig inferno af ananas og grapefrugt</i>	

ROSÉVIN

Château d'Esclans, The Pale Rosé by Sacha Lichine, Vin de Pays du Var	399,- / 99,-
<i>Nyplukkede røde bær, hvide blomster og ferskentoner vælter op ad glasset, mens vinen på tungen er elegant og frisk med en lang eftersmag</i>	
<i>(Husets vin)</i> Tebaldo, Rosato, Puglia, Italien	349,- / 79,-
<i>Let og læskende rosévin med frugtig bouquet</i>	
Montgravet, Pinot Noir - Rosé	359,- / 89,-
<i>Skøn frugtdrevet rosé fra vidunderlige Sydfrankrig. Næsen er fuld af hindbær og jordbær, og den friske syre balanceres perfekt af den næsten cremede fylde.</i>	
Pierre Brévin, Rosé d'Anjou, Loire	359,- / 89,-
<i>Læskende, smuk rosé hvor frugtaromaer, med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset</i>	

RØDVIN

Tomassi, Ripasso Valpolicella Classico Superiore	499,- / 115,-
<i>Skøn, klassisk Ripasso. Fyldig, moden og varm i smagen med duft af kirsebærsten og et lifligt strejf af mandel i eftersmagen.</i>	
<i>(Husets vin)</i> Sensas, Cabernet Sauvignon/Syrah, Languedoc	349,- / 79,-
<i>Fyldig, blød vin med brombær og vanilje i smagen</i>	
Stone Peak, Zinfandel	429,- / 109,-
<i>Blød, fyldig, rund og klassisk Zinfandel. Fin aroma af brombær og blomme med skønne nuancer af hindbær, anis og peber.</i>	
Torre Del Barone, Primitivo	419,- / 105,-
<i>Dejlig blød, fyldig og frugtrig vin med varme noter af blommer og brombær og flot udblødte tanniner.</i>	
Pete's Pure, Pinot Noir	439,- / 109,-
<i>Vibrerende, livlig og saftig Pinot Noir med skovbundsnoter, flødekaramel, tranebær, hindbær, friske skovjordbær og fine urtede noter. Let og elegant.</i>	
Marziano Abbona, Barolo – La Pieve, Piemonte	545,-
<i>En Barolo med det moderne præg – frugtig, saftig, potent og slank men muskuløs</i>	
Peter Sisseck, PSI, Ribera del Duero	659,-
<i>Intens og velmagende med en friskhed som giver vinen en behagelig kant</i>	



ØL PÅ FAD

Carlsberg Pilsner 4,6%	Stor / Lille kr. 69,-/ 59,-
<i>En harmonisk balance mellem bitterhed og æble. En smuk lysgylden øl med duft af fyrretræ og hasselnød</i>	
Tuborg Classic 4,6%	kr. 69,-
<i>Danmarks første "Classic" har en ristet smag og en let sødme. Duften er frisk</i>	
Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6%	kr. 69,-
<i>En moderne, frisk og let drikkelig IPA, med en tropisk aroma, og mild efterbitterhed</i>	
Grimbergen Blonde 6,7%	kr. 69,-/ 59,-
<i>Øllen byder på en rund sødme fulgt af en mild, behagelig bitterhed, der giver en elegant balance</i>	
Grimbergen Double 6,5%	kr. 69,-/ 59,-
<i>Belgisk klosterøl med en indledende sødme og en passende bitterhed.</i>	
Jacobsen Yakima IPA 6,5%	kr. 69,-
<i>Jacobsen Yakima IPA er en orangegylden Westcoast India Pale Ale med et let humlestøv frembragt af den rundhændede tør humling.</i>	
Kronenbourg Blanc 5,0%	kr. 69,-/ 59,-
<i>Hvede øl med en frisk og syrlig duft. Øllen giver en blød, cremet mund fylde med bade elementer af syrlighed og sødme uden bitterhed</i>	

ØL PÅ FLASKE

Erdinger Weissbier 5,3%	Flaske kr. 69,-
<i>Klassisk bayersk Weissbier. Smagen er velafbalanceret og frisk med rige frugtige noter</i>	
Erdinger Dunkel 5,3%	kr. 69,-
<i>En mørk, ufiltreret hvedeøl fra Bayern. Smagen og duften er frugtlig og har noter af sød karamel</i>	
Grøn Tuborg 4,6%	kr. 49,-
<i>Danmarks første pilsner. Smagen er mild og frisk med en let efter bitterhed</i>	

SODAVAND, VAND OG SAFT

Flere varianter	Stor / Lille kr. 65,-/ 44,-
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemon, Gingerbeer og Tonic</i>	
Bonaqua mineral vand med brus eller brus og citrus	kr. 65,-/ 44,-
Fritz-Kola eller Fritz-Kola Light	kr. 75,-/ 54,-
Postevand	pr. person kr. 25,-
Økologisk saft	kr. 75,-/54,-
<i>Hyldeblomst, æblemest eller rabarber</i>	



SPIRITUS

Snaps 4 cl.	kr. 49,-
<i>Braunstein Havtorn Akvavit, Hr. Skov Dild Snaps, Linie Akvavit eller Rød Aalborg</i>	
Bitter 4 cl.	kr. 49,-
Likør 4 cl.	kr. 49,-
Portvin 9 cl.	
Warre's Warrior Finest Reserve, Douro	kr. 99,-
Gin 3 cl.	
CPH Copenhagen original herbs	kr. 49,-
Tanqueray gin 0%	kr. 49,-
Rom 3 cl.	
Diplomatico Res. Exclusiva	kr. 69,-
A. H. Riise, Danish Navy Frogmann	kr. 89,-
Cognac 3 cl.	
Leópold Gourmel-Premières Saveurs	kr. 69,-
Braastad XO	kr. 89,-
Whisky 3 cl	
GlenDronach 12 years	kr. 69,-

VARME DRIKKE

Sort kaffe	kr. 44,-
Americano	kr. 44,-
Espresso	kr. 44,-
Cappuccino	kr. 55,-
Latte	kr. 55,-
Latte Macchiato	kr. 55,-
Cortado	kr. 44,-
Varm chokolade med mælkeskum	kr. 55,-
Varm chokolade med flødeskum	kr. 55,-
Chokochino	kr. 55,-
Chai latte	kr. 55,-
Iskaffe	kr. 59,-
Te (flere forskellige varianter)	kr. 44,-
Irish coffee	kr. 95,-
Lumumba	kr. 95,-
Dobbelt shot spiritus	kr. 39,-

