

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.

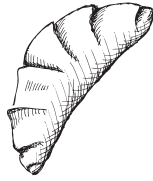
Segall's

vingårdstræde

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. 170,-

Overnight Oat

Med æbler, blandede nødder og bær | With apple, nuts and berries

Medium kr. 70,- | large 99,-

with peanut butter | homemade caramel + 10,-

Æg | Egg

Spørg din tjener / Ask your waiter

Avocadomad på rugbrød | Avocado on rye bread

Med creme cheese, sesam, chiliflager og havsalt | With creme cheese, sesam, chiliflages og sea salt

kr. 110,- | 120,- med æg / + egg

Hjemmebagt bolle | Homemade bun

Med ost (Arla Unika) og saltet smør | With cheese and butter

kr. 45,-

Friskbagt croissant | Pain au chocolate

Freshly baked croissant | pain au chocolate

kr. 28,-

Friskbagt kanelnegl el. kanelnurre | Freshly baked Danish

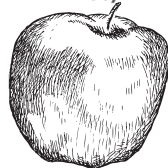
kr. 38,-

Frugtglas m. sæsonens frugt | A glas of fresh fruit

kr. 49,-

Glas skyr m. granola og frugt | Glas of skyr with granola and fruit

kr. 55,-



Segall's

All day

Specials of the season

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, -

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, -



Girl from IPA-NEMA

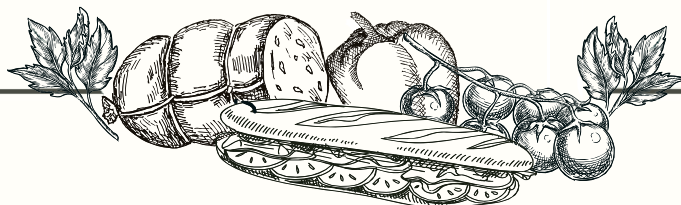
A 100% organic and locally produced session IPA.
It is refreshing, hoppy, but still easy drinking

kr. 50,-

'Hugo'

Meet the best friend of the house
Sparkling white wine with lime, mynthe, ice and a hint of Elderflower

kr. 99, -



All day

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

Vælg mellem, laks og veggie | Choose between salmon or veggie
kr. 145,-

Croque Monsieur

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

kr. 130,-

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:

Roastbeef | 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. 125,-

Koldrøget færøsk laks | Cold-smoked Faroese salmon

med rygeostecreme, rodfrugtchips, cherrytomater, dild m.m.
with smoked cheese cream, cherry tomatoes and dild

kr. 110,- | 120,- med avocado / + avocado

Hjemmelavet 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 onions and shredded Arla Unika cheese

kr. 135,-

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. 110,- | 120,- med æg / + egg

Tomatsalat med burrata | Tomato salad with burrata

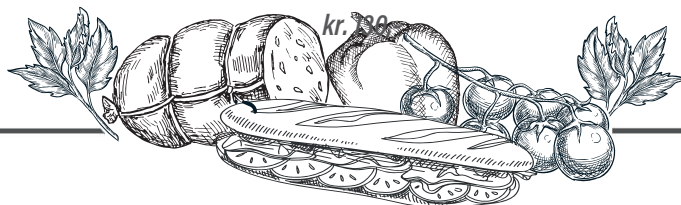
Med ristet landbrød | With toasted bread

kr. 150,-

Årstidens salat | Salad of the Season

Med ristet landbrød | with toasted bread

kr. 99,-



Drinks

Segall's Coffee & Hot Drinks

*Lækre økologiske fairtrade bønner
Delicious organic fairtrade beans*

Espresso
kr. 30,-

Americano, medium | large
kr. 37,- | 42,-

Caffe Latte, medium | large
kr. 45,- / 50,-

Cappuccino, medium | large
kr. 42,- / 48,-

Cortado
kr. 40,-

Flat white
kr. 40,-

Chai Latte, medium | large
kr. 45,- | 50,-

Mocca, medium | large
kr. 45,- | 50,-

Lumumba or Irish Coffee
kr. 80,-

Ice coffee with | without syrup (caramel, hazelnut and vanilla)
kr. 50,-

Hot Cocoa, medium | large
kr. 45,- | 50,-

Tea, medium | large
kr. 30,- | 35,-

Dagens kage | 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 | Coca cola zero
kr. 38,-

Sparkling water – pelligrino medium | large
kr. 30,- | 40,-

Øl | Beer

Fleur Blanche Depanneur
kr. 50,-

Tuborg | Grimbergen double
kr. 35,- | kr. 50,-

Girl From IPA-Nema Depanneur
kr. 50,-

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

Solstrejf Depanneur
kr. 50,-

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

Segall's Wine

White

Chablis La Pierrele 2017
kr. 450,- | glas 105,-

Pinot grigio Delle Venezie 2019
kr. 350,- | glas 85,-

Rosé

Chateau de Champteloup 2020
kr. 275,- | glas 85,-

Rød

Pinot noir montsablé 2021
kr. 300,- | glas 90,-

Châteuneuf du pape 2020
kr. 400,- | glas 120,-

Ebrius Governo all'Uso Toscana IGT 2019
kr. 400,- | glas 90,-

Drinks

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

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

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

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

Espresso Martini
kr. 95,-



Segall's