

WRAPS

1. Vælg type:

ALMINDELIG WRAP

Indholdt svøbt i omelet af økologiske æg.

ÆGGEHVIDE WRAP

Indholdt svøbt i omelet af økologiske æggehvider.

ÅBEN WRAP +15

50% mere fyld.
Åben omelet af økologiske æg.
Serveres på tallerken.

2. Vælg indhold:

CLUBWRAP 69

Sous vide kyllingebryst, stegt lufttørret skinke, avocadocreme, champignon, babyspinat, rød peber & karry mayo.

HØNEWRAP 59

Sous vide kyllingebryst med hjemmerørt avocadocreme, spidskål, saltede mandler & hjemmelavet persillepesto.

GRISEWRAP 69

Pulled pork, Palæo-coleslaw, spidskål & hjemmelavet persillepesto.

BURRITOEEN 64

Krydret kødsovs, rød peber, spidskål, chili & hjemmerørt avocadocreme.

LAKSEWRAP 64

Røget laks med hjemmerørt avocadocreme, spidskål, babyspinat, granatæble & havtorn.

NØDDER & BÆR WRAP 59

Spidskål, gulerod, kinaradisse, squash & babyspinat, toppet med avocadocreme, saltede mandler, tranebær, gojibær, ristede kokosflager & hjemmelavet persillepesto.

SIGNATURRETTER

KYLLING KARRY 85

Kylling i en karrysovs af kokosmælk & kokosolie på bund af spidskål, toppet med saltede cashewnødder.

BOLO 79

Grøntsagsspaghetti med krydret kødsovs toppet med hjemmelavet persillepesto.

PALÆO PØLSER

1 stk. 30 2 stk. 50

Anbefales med en skive stenaldersbrød.

BEARNAISE

MEATZA 119

Dobbelt Meatza, dobbelt fyld 159

Hakkebøf med tomatsovs, karamelliserede skalotteløg & spinat, på bund af sød kartoffelmos, toppet med Palæo-bearnaise & saltede mandler.

PALÆODOG 69

Røget pølse af frilandsgris med svampe, agurk, karamelliserede skalotteløg & Karl Johan-remoulade. Svøbt i omelet af økologiske æg.

SALATER

HØNEN 79

Sous vide kyllingebryst, spidskål, Palæo-coleslaw, saltede mandler & hjemmelavet persillepesto - serveret med stenaldersbrød.

GRISEN 89

Pulled pork med Palæo-coleslaw, spidskål & hjemmelavet persillepesto - serveret med stenaldersbrød.

LAKSEN 84

Røget laks med hjemmerørt avocadocreme, spidskål, babyspinat, granatæble & havtorn - serveret med stenaldersbrød.

NØDDER & BÆR 79

Spidskål, gulerod, kinaradisse, squash & babyspinat, toppet med avocadocreme, saltede mandler, tranebær, gojibær, ristede kokosflager & hjemmelavet persillepesto - serveret med stenaldersbrød.

VÆLG TOPPINGS

Frisk chili	4	Gedeost	6	Saltede cashewnødder	8	Palæo-coleslaw	12
Koriander	4	Tørrede bær	6	Saltede mandler	8	Mos	15
Palæo-bearnaise	6	Avocadocreme	8	Skive stenaldersbrød	8	Kød	20
Parmesan	6	Granatæble	8	Halv avocado	8		

GUILT FREE DESSERTS

CHOCO MUD PIE 45

This mean mofo!

CARROT CAKE 45

Carrot, carrot, carrot!

MUFFIN

1 stk. 32 2 stk. 50

Spørg efter dagens udvalg.

COOKIE

1 stk. 32 3 stk. 75

Chocolate chip eller Kokos-tranebær.

CHEESE CAKE 45

Cake. Gooood.

PALÆO JUICE

Lille 40 · Stor 50 · +Ingefær 4

AGURKEN

Agurk, spinat & æble.

CITRONEN

Citron, selleri, æble & ananas.

ANANASSEN

Ananas, jordbær & æble.

CHILIEN

Æble, jordbær, citron & chili.

BLÅBÆRRET

Blåbær, mynte & æble.

GRANATEN

Granatæble, citron, rød peber & æble.

GRAPEN

Citron, gulerod & grape.

JORDBÆRRET

Jordbær, æble & banan.

GULERODEN

Gulerod, selleri & æble.

RØDBEDEN

Rødbede, gulerod & citron.

INGEFÆREN

Ananas, dobbelt ingefær & gulerod.

SMOOTHIES

Lille 40 · Stor 50 · +Ingefær 4

RØDBEDEN

Rødbede, æble, avocado & citron.

SPINATEN

Spinat, æble, citron & avocado.

JORDBÆRRET

Jordbær, avocado, æble & ananas.

AVOCADOEN

Avocado, gulerod, citron & jordbær.

BANANEN

Banan, avocado, ananas & æble.

DIVERSE DRILLE

Vand med/uden brus	20	Friskpresset Ingefærshot	20
Birkesaft	30	Æble, citron & blodgrape, rødbede eller gulerod	
Kokosvand	30		

KAFFE

Lavet på mandeldrik 8

Espresso	23	Islatte	45
Americano	26	Cappuccino	36
Cortado	32	Bullet proof	46
Latte (lille)	36	Te	28
Latte (stor)	42		

HEIT STENALDERBRØD 60

Vores signatur stenaldersbrød af blandede nødder og frø.

PALÆO

PRIMAL GASTRONOMI

MENU

DANSK

RESTAURANTERNE

TORVEHALLERNE

Hal nr. 1, Romersgade 18
1362 København K

Ring og bestil på

31 49 31 24

så din ordre står klar.

Åbningstider

Man. - fre.	08:00 - 20:00
Fre. (maj - sep)	10:00 - 21:00
Lørdag	10:00 - 19:00
Lør. (maj - sep)	10:00 - 19:00
Søn. & helligdage	11:00 - 18:00

PILESTRÆDE

Pilestræde 32
1112 København K

Ring og bestil på

31 33 38 71

så din ordre står klar.

Åbningstider

Man. - fre.	10:00-20:00
Lørdag	10:00-19:00
Søn. & helligdage	11:00-17:00

WATERFRONT SHOPPING

Tuborg Havnevej 4-8
2900 Hellerup

Ring og bestil på

31 33 91 27

så din ordre står klar.

Åbningstider

Man. - fre.	07:30 - 20:00
Lørdag	09:00 - 17:00
Søndag	10:00 - 17:00
Helligdage	10:00 - 15:00

HØRSHOLM MIDTPUNKT

Hørsholm Midtpunkt 133
2970 Hørsholm

Ring og bestil på

31 33 85 21

så din ordre står klar.

Åbningstider

Man. - fre.	10:00 - 19:00
Lørdag	10:00 - 16:00
Søndag	11:00 - 16:00
(første og sidste søndag i måneden)	

FREDERIKSBERG CENTRET

3. Sal, Falkoner Allé 21
2000 Frederiksberg

Ring og bestil på

31 45 39 97

så din ordre står klar.

Åbningstider

Man. - fre.	10:00-19:00
Lørdag	10:00-17:00
Søndag	11:00-16:00

WRAPS

1. Choose wrap type:

REGULAR WRAP

Your chosen wrap wrapped in an organic egg omelet.

EGGWHITE WRAP

Your chosen wrap wrapped in an organic eggwhite omelet.

OPEN WRAP +15

50% more filling.
Open omelet made of organic eggs. Served on a plate.

2. Choose wrap:

CLUB WRAP 69

Sous vide chicken breast, air dried ham, avocadocreme, mushrooms, baby spinach, red peper & curry mayo.

CHICKEN WRAP 59

Sous vide chicken breast with homemade avocadocream, cabbage, almonds, & homemade cashew-parsley pesto. Wrapped in an organic egg omelet.

HOG WRAP 69

Pulled pork, palæo-coleslaw, cabbage & homemade cashew-parsley pesto. Wrapped in an organic egg omelet.

THE BURRITO 64

Spicy meatsauce, red pepper, pointed cabbage, chili & our homemade avocadocreme. Wrapped in an organic egg omelet.

SALMON WRAP 64

Smoked salmon with homemade avocado-cream, cabbage, spinach, pomegranate & sea buckthorn berries. Wrapped in an organic egg omelet.

NUTS & BERRIES WRAP 59

Squash, carrot, spinach & cabbage with a homemade avocado-cream with almonds, coconut flakes, goji berries & cranberries. Wrapped in an organic egg omelet.

SIGNATURE DISHES

CHICK CURRY 85

Chicken in a coconut milk, coconut oil and curry sauce on a base of pointed cabbage topped with salted cashews.

BOLO 79

Vegetable spaghetti with a spicy meat tomato sauce, topped with homemade cashew-parsley pesto.

PALÆO SAUSAGE

1 for 30 2 for 50

Recommended with a slice of palæo-bread.

BEARNAISE MEATZA 119

Double Meatza, double filling 159

Beef patty with tomato-sauce, caramelized shallots & spinach. Served with sweet-potato mash, topped with Palæo-bearnaise & salted almonds.

PALÆODOG 69

Smoked pork sausage with mushrooms, cucumber, caramelized shallots & pickles. Wrapped in an organic egg omelet.

SALATER

THE CHICKEN 79

Sous vide chicken breast, pointed cabbage, Palæo-coleslaw, almonds & homemade cashew-parsley pesto - served with a slice of Palæo-bread.

THE SALMON 84

Smoked salmon with homemade avocado cream, cabbage, spinach, pomegranate & sea buckthorn berries - served with a slice of Palæo-bread.

THE HOG 89

Pulled pork with palæo-coleslaw, pointed cabbage, and homemade cashew-parsley pesto - served with a slice of Palæo-bread.

THE NUTS & BERRIES 79

Squash, carrot spinach & cabbage with a homemade avocado-cream topped with almonds, coconut flakes, goji berries, cranberries & homemade cashew-parsley - served with a slice of Palæo-bread

CHOOSE TOPPINGS

Fresh Chili	4	Goatcheese	6	Salted cashews	8	Palæo-coleslaw	12
Fresh Coriander	4	Dried berries	6	Salted almonds	8	Sweetpotatoe mash	12
Palæo-bearnaise	6	Homemade avocadocreme	8	Slice of Palæo-bread	8	Double meat	20
Parmesan	6	Pomegranate	8	Half avocado	8		

GUILT FREE DESSERTS

CHOCO MUD PIE 45

This mean mofo!

CHEESE CAKE 45

Cake. Gooood.

CARROT CAKE 45

Carrot, carrot, carrot!

MUFFIN

1 for 32 2 for 50

Ask for todays selection.

COOKIE

1 for 32 3 for 75

Chocolate chip or coconut-cranberry.

PALÆO JUICE

Small 40 · Large 50 · +Ginger 4

CUCUMBER

Cucumber, spinach & apple.

PINEAPPLE

Pineapple, strawberry & apple.

BLUEBERRY

Blueberry, mint & apple.

LEMON

Lemon, celery, apple & pineapple.

CHILI

Apple, strawberry, lemon & chili.

POMEGRANATE

Pomegranate, lemon, red pepper & apple.

GRAPEFRUIT

Lemon, carrot & grape.

CARROT

Carrot, cellery & apple.

GINGER

Pineapple, double ginger & carrot.

STRAWBERRY

Strawberry, apple & banana.

BEETROOT

Beetroot, carrot & lemon.

SMOOTHIES

Small 40 · Large 50 · +Ginger 4

BEETROOT

Beetroot, apple, avocado & lemon.

STRAWBERRY.

Strawberry, avocado, apple & pineapple.

BANANA

Banana, avocado, pineapple & apple.

SPINACH

Spinach, apple, lemon & avocado.

AVOCADO

Avocado, carrot, lemon & strawberry.

OTHER BEVERAGES

Water Still/Sparkling	20	Freshlysqueezeed gingershot	20
Birchjuice	30	Apple, lemon & bloodgrapefruit, beetroot og carrot.	
Coconutwater	30		

COFFEE

made with almonddrink 8

All our coffee is made with organic, full fat or semiskimmed milk.

Espresso	23	Ice latte	45
Americano	26	Cappuccino	36
Cortado	32	Bullet proof	46
Latte (small)	36	Tea	28
Latte (large)	42		

LOAF OF PALÆOBREAD 60

Our signature stoneage Palæobread made of mix nuts and seeds.

RESTAURANTERNE

TORVEHALLERNE

Hal nr. 1, Romersgade 18
1362 København K

Call ahead and order

+45 31 49 31 24

and we'll have it ready.

Opening hours

Man. - fre. 08:00 - 20:00

Fre. (maj - sep) 10:00 - 21:00

Lørdag 10:00 - 19:00

Lør. (maj - sep) 10:00 - 19:00

Søn. & helligdage 11:00 - 18:00

PILESTRÆDE

Pilestræde 32
1112 København K

Call ahead and order

+45 31 33 38 71

and we'll have it ready.

Opening hours

Man. - fre. 10:00-20:00

Lørdag 10:00-19:00

Søn. & helligdage 11:00-17:00

WATERFRONT SHOPPING

Tuborg Havnevej 4-8
2900 Hellerup

Call ahead and order

+45 31 33 91 27

and we'll have it ready.

Opening hours

Man. - fre. 07:30 - 20:00

Lørdag 09:00 - 17:00

Søndag 10:00 - 17:00

Helligdage 10:00 - 15:00

HØRSHOLM MIDTPUNKT

Hørsholm Midtpunkt 133
2970 Hørsholm

Call ahead and order

+45 31 33 85 21

and we'll have it ready.

Opening hours

Man. - fre. 10:00 - 19:00

Lørdag 10:00 - 16:00

Søndag 11:00 - 16:00

(første og sidste søndag i måneden)

FREDERIKSBERG CENTRET

3. Sal, Falkoner Allé 21
2000 Frederiksberg

Call ahead and order

+45 31 45 39 97

and we'll have it ready.

Opening hours

Man. - fre. 10:00-19:00

Lørdag 10:00-17:00

Søndag 11:00-16:00

PALÆO

PRIMAL GASTRONOMI

MENU

ENGLISH