

BISTRO CENTRAL

Restaurant & Bar



LUNCH

Ny Østergade 14 · 1103 København K
Reservation: +45 7020 3089 · Mail: info@bistrocentral.dk

  [bistrocentral](#)

SNACKS

Marinerede grønne oliven	50	Marinated green olives
Røgede salte mandler	50	Smokey salted almonds
Mini parmesan pølser	70	Mini parmesan sausages
Surdejsbrød <i>pisket smør</i>	50	Sourdough bread <i>whipped butter</i>
Parmesan fritter <i>trøffelmayonnaise</i>	75	Parmesan fries <i>truffle mayonnaise</i>
Stracciatella <i>citron, olivenolie & grillet surdejsbrød</i>	95	Stracciatella <i>lemon, olive oil & grilled sourdough bread</i>
Bikini toast <i>trøffel, gran serrano & parmesan</i>	85	Bikini toast <i>truffle, gran serrano & parmesan</i>
Sardiner i olivenolie <i>mayonnaise, citron & grillet surdejsbrød</i>	130	Sardines in olive oil <i>mayonnaise, lemon & grilled sourdough bread</i>
Serrano gran reserva <i>basilikumspesto & grillet surdejsbrød</i>	85	Serrano gran reserva <i>basil pesto & grilled sourdough bread</i>
Trøffelsalami <i>salsa romesco & grillet surdejsbrød</i>	85	Truffel salami <i>salsa romesco & grilled sourdough bread</i>

LUNCH CLASSICS

Paneret fiskefilet <i>remoulade, citron & dild</i>	155	Breaded fish fillet <i>remoulade, lemon & dill</i>
Club Toast <i>karryconfiteret kylling, bacon, semi-dried tomaters & urter</i>	185	Club Toast <i>curry chicken confit, bacon, semi-dried tomatoes & herbs</i>
Avocado toast <i>salsa romesco, spejlæg & grillet surdejsbrød</i>	155	Avocado toast <i>salsa romesco, fried egg & grilled sourdough bread</i>
Croque Monsieur <i>dijon, skinke, comté & karl johan creme</i>	165	Croque Monsieur <i>dijon mustard, ham, comté & karl johan crème</i>
Chevre chaud <i>gratineret gedeost, salat, valnødder, balsamico & bær</i>	155	Chevre chaud <i>gratinated goat cheese, salad, walnuts, balsamic & berries</i>
Cæsar salat <i>hertesalat, parmesan, croûtoner & confiteret kylling</i>	165	Caesar salad <i>romaine lettuce, parmesan, croûtons & chicken confit</i>
Tatar frites <i>endive, karse, piment d'Espelette & grillet citron serveret med fritter & grøn salat</i>	245	Tartare frites <i>endive, cress, piment d'Espelette & grillet lemon served with fries & green salad</i>

A LA CARTE

Burrata <i>basilikumspesto, pinjekerner, rucola karse & grillet surdejsbrød</i>	135	Burrata <i>basil pesto, pine nuts, rocket cress & grilled sourdough bread</i>
Skagen toast <i>håndpillede rejer, creme fraiche, dild, purlog & grillet surdejsbrød</i>	195	"Skagen" toast <i>hand peeled shrimps, sour crème, dill, chives & grilled sourdough bread</i>
Rørt oksetatar <i>endive, karse, piment d'Espelette & grillet citron</i>	155	Beef tartare <i>endive, cress, piment d'Espelette & grilled lemon</i>
Moules frites <i>dampede blåmuslinger, pommes frites & aioli</i>	185	Moules frites <i>steamed blue mussels, fries & aioli</i>
Bistroens burger <i>oksekød, cheddar, secret sauce, hertesalat & syltede agurker</i>	195	Bistro burger <i>beef, cheddar, secret sauce, romaine lettuce & pickles served with fries & dip</i>
Cacio e Pepe <i>parmesan, pecorino, citronskal & peber</i>	175	Cacio e Pepe <i>parmesan, pecorino, lemon zest & pepper</i>
Steak frites <i>ribeye, bearnaise, fritter & grøn salat</i>	365	Steak frites <i>ribeye, bearnaise, fries & green salad</i>

SIDES

Pommes frites <i>mayonnaise</i>	60	Pommes frites <i>mayonnaise</i>
Sprød salat <i>dijonvinaigrette</i>	50	Green salad <i>dijonvinaigrette</i>
Grillet broccolini <i>hasselnøddecreme, brombær & sprøde hasselnødder</i>	75	Grilled baby broccoli <i>hazelnut crème, blackberries & toasted hazelnuts</i>
Grønne bønner <i>dijon vinaigrette, mandler & karse</i>	75	Green beans <i>mustard vinaigrette, almonds & cress</i>

DESSERT

Affogato <i>vaniljeis & espresso</i>	65	Affogato <i>vanilla ice cream & espresso</i>
Chokoladetærte <i>saltkaramel & vaniljeis</i>	95	Chocolate tarte <i>salted caramel & vanilla ice cream</i>
Panna cotta <i>vanilje & krokant</i>	95	Panna cotta <i>vanilla & crunch</i>

VI ER EN DEL AF DAYS OF TASTING

Days of Tasting er årets højdepunkt, hvor kvalitet, smag og autentiske restaurantoplevelser sættes i højsædet.

I hele februar måned i 2026 samler Days of Tasting 20 unikke restauranter, der hver har skabt en menu, som et nedkog af deres identitet og mad – alt sammen til en pris, der gør det muligt at opleve endnu mere.

Priserne er sat og du kan finde din favoritmenu i fire forskellige prisgrupper

250 KR. – 350 KR. – 450 KR. – 650 KR.

