

Woodys & friends

Woodys er en lille kæde af caféer, madbarer og ishuse med fællesskabet som DNA og drivkraft.

Vores sortiment er skabt i samarbejde med et udvalgt hold af lokale og prisbelønnede fødevareproducenter, som sætter kvalitet, håndværk og ansvarlighed i højsædet.

I Woodys er hierarkiet fladt, og vores unge medarbejdere spiller en central rolle i den daglige drift og ledelse. Vi er et hold, vi hjælper hinanden og vi gør os umage sammen.

woodysandfriends.dk
@ woodys_ikast
@woodys_ikast-HUSET I RO



Kaffe & te

Woodys kaffe er skabt i samarbejde med Peter Larsen Kaffe X Viborg Mikroristeri, som jævnligt rister små portioner kaffe til os.

Espresso (dobbel)	32
Americano	38
Cortado	40
Flat white	40
Cappuccino	44
Alm. cafe latte	44
Stor cafe latte	52
Ekstra espressoshot	10
Chai latte	44
Matcha latte	44
Varm kakao med flødeskum	44
Te	36
Iskaffe/Iced latte 35/45 cl.	48/56
Iced matcha latte 35/45 cl.	48/56
Iced chai latte 35/45 cl.	48/56
Frappé Espresso, mælk & sirup 35/45 cl	48/56

Kolde drikke

Lemonade 35/45 cl. Hyldeblomst, rabarber eller citron-ingefær - med eller uden brus	45/52
Depanneur økologisk juice 25 cl. Æble, appelsin, gulerod eller rødbede	42
Sodavand 25 cl. Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Lemon	40
Danskvand Stort glas 35 cl. / kande	28/48
Ingefærshot 5 cl.	28
Et glas mælk	20

Drink

Milkshakes, Smoothie & Juicer

Sorbet Smoothie 35/45 cl. Kastberg Jordbær sorbet & hyldeblomstsafte	50/60
Kastberg Milkshake 35/45 cl. Sammensæt din favorit af disse isvarianter: Jordnød-karamel, chokolade, vanilje, hindbærsorbet, myntechokolade, jordbærsorbet, lakrids og chokoladekiks	50/60
Friskpresset juice 30/40 cl. Golden Glow (gulerødder, æbler, lime, citron, ingefær)	55/65

Fadøl

Woodys by Svaneke Bryghus	40 cl.
Woodys Øko Pilsner 4,6% / Classic 5,7%	58

Flaske- & dåseøl

SVANEKE BRYGHUS	33 cl.
Don't Worry 0,5% Alkoholfri økologisk øl Pale ale med en sød smag fra karamelmalten.	52
TO ØL	33 cl.
Snuble Juice IPA 4,5% Glutenfri Session Indian Pale Ale. Let bitter karakter med en vis sødme i smagen, der er fyldt med eksotiske frugter.	50
Wheat in Motion 4,2% En tysk inspireret hvedeøl der er karakteriseret ved sin gyldne udseende og let krop med smagsnoter af banan, citrus og krydderier fra hefeweizen-gæren.	55

Siefert Vine

Hvidvin

Glas/50 cl./75 cl.

65/165/250

Finca Los Aljibes, Vino Blanco Castilla-La Mancha, Spanien

Denne lækre hvidvin har en lys strågul farve, og Sauvignon Blanc druen afslører straks den eksotiske bouquet af passionsfrugt, underbygget af en let frisk syrlighed. Chardonnay druen balancerer vinen og bidrager med ekstra fylde til vinen tekstur.

Cantine Volpi, Organic Pinot Grigio Terre Siciliane, Italien

Frisk og sprød økologisk Pinot Grigio fra Sicilien på fustage. Vinen er tør og balanceret med en fyldig smag, der gør den til et klassisk og smagfuldt eksempel på druen. En smuk balanceret Pinot Grigio..

Rødvin

Finca Los Aljibes, Vino Tinto Castilla-La Mancha, Spanien

Denne fyldige rødvin har lagt fire måneder på fransk egefad. Den har en dyb kirsebærrød farve og smagsnoter af ristet kaffe, let egetræ og et strejf af solbær. Perfekt afbalanceret uden at blive for sød.

Mousserende vin

Più Fizz Vino Frizzante Conegliano, Italien

Denne mousserende vin er en semi-sparkling vin med fine bobler, som er lette og behagelige, hvilket gør det til et utroligt forfriskende glas. Vinen er tør og har en strågylden farve og diskrete flora noter med et lille tvist af lime og æbler.

Take away vin

Nyd et glas vin til din take away menu. Vores små take away flasker på 25 cl. er perfekte, hvis ikke du vil åbne en hel flaske vin.

Take Away flaske uden vin (kan genbruges)

20

Siefert vin til take away flaske

80

Frit valg mellem hvid, rød eller mousserende
Kun ved brug af Siefert Take Away flaske.

Vin på fustage

Siefert Vine på fustage er et bæredygtigt valg, hvor vi kan reducere CO2-udslip på transporten med op til 40%.

Siefert Vine samarbejder tæt med familieejede vingårde i nogle af Europas mest anerkendte vindistrikter. Det sikrer vine af høj kvalitet, skabt med passion og med respekt for håndværket.

Vi tilbyder Siefert Vine i glas eller karaffer på 50 og 75 cl.

Hvis du vil udforske sortimentet, kan du prøve vores vinmenu (vinmix), hvor du kan gå på opdagelse i forskellige vine fra sortimentet.

Siefert Vine kan også nydes derhjemme i vores små fine take away flasker (25 cl.).

Mandag - lørdag

15.00 - 17.00

Vin & snackbræt 75 kr.

Forkæl dig selv med et glas Siefert vin - hvid, rød eller mousserende - perfekt ledsaget af et lækkert snackbræt med mandler, flæskesvær og oliven.

Alle dage

Vinmenu 185 kr.

Gå på opdagelse i de forskellige Siefert vine. En vinmenu består af 3 glas. Vælg mellem hvid, rød og mousserende.

Alle dage

2 timer

Vinmix ad libitum 350 kr.

Oplev friheden til at kunne smage, nyde og udfordre hele sortimentet fra Siefert Vine. Perfekt, hvis du vil gå på opdagelse i nye favoritter eller bare nyde en aften med god vin uden begrænsninger. - Selvbetjening i Siefert baren.

Hvidvin

Phebus – Chardonnay Semillon, FL. 375

Patagonia, Argentina 2023

Kombinationen af Chardonnay og Semillon giver denne aromatiske vin smag af tropiske frugter, citrus og florale noter.

Valckenberg Riesling Trocken 2023 FL. 375

En klassisk tør Riesling med friskhed og elegance. Vinen har sprøde noter af grønne æbler, citrus og lime, afrundet af et strejf af fersken og abrikos.

Domaine Sautereau – Sancerre, Loire, 2022 FL. 550

En rank og frisk vin med aromaer af stikkelsbær, citrus og hvide blomster. Smagen har en mineralsk nerve og en lang, ren afslutning.

Rødvin

Phebus Malbec Estate, FL. 375

Mendoza, Argentina 2023

Dette er en klassisk argentinsk Malbec. Intens smag af bl.a. solbær og modne blomster. Rund og fyldig smag med bløde tanniner og et strejf af krydderi.

Whistler Wines – Shiraz "21", Barossa Valley, Australien 2021 FL. 375

Denne vin er en dyb og koncentreret Shiraz med noter af solbær, kirsebær og mørk chokolade, afrundet af et strejf af peber og krydderier. Lang og intens eftersmag.

Finca Azaya – Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 2017 FL. 550

En elegant og kompleks vin fra en af Spaniens bedste rødvinregioner. Lagret på egetræ hvilket giver dybe aromaer af modne kirsebær, blomster, tobak og vanilje.

Rosé

Prince de H – Malbec Rosé 2023 FL. 375

"Du Prince de Danemark", Frankrig

En frisk og frugtig rosé på Malbec-druen. Lette aromaer af jordbær, hindbær og røde kirsebær. Sprød og tør med en elegant afslutning.

Tenuta Guado al Tasso – Scalabrone FL. 550

Rosé, Bolgheri DOC, Italien 2023

En elegant rosé lavet på Cabernet Sauvignon, Merlot og Syrah. Fyldig og kompleks smag med noter af jordbær, ribs og citrus samt en frisk mineralitet.

Bobler

Prosecco DOC - Extra Dry, Italien FL. 375

En prosecco med fine, vedvarende bobler og bestemt en af deres friskeste vine. Let frugtig med noter af grønne æbler, pære og citrus.

J. Laurens – Le Moulin de Languedoc, FL. 375

Crémant de Limoux Brut, Frankrig

En elegant crémant fra Languedoc med små, fine bobler. Smagen byder på citrus, hvide blomster og et strejf af brioche.

Nicolas Maillart – Champagne Premier Cru "Platine", Frankrig FL. 800

"Platine" er fremstillet på Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier. Dette gør vinen intens og raffineret med aromaer af hvide frugter, citrus og nødder. Lang, cremet eftersmag med stor elegance.

Cocktails & spritz

Woodys cocktails er udviklet sammen med vores venner fra Ziropa, Stauning Whisky & Kastberg Is.

Du kan selvfølgelig også få klassiskere som Irish Coffee, Gin & Tonic, Vodka & Juice osv. (85 kr.)

Cherry lemon

Cocktail/pitcher
85/325

Prøv en forfriskende kirsebær-cocktail med gin, limesaft og lemon soda. Hvis du er vild med Gin Hass, så er den her lige dig - med et twist!
Alkoholfri version: 70 kr.

Æblekage

85/325

Prøv vores Æblekage-cocktail, der forener elegante smagsnoter fra æblemost, ingefær-citronlemonade, vodka og vaniljesirup.

Ginger Thyme

85/325

En spicy og forfriskende drink med gin, lime og ginger beer med en kvist timian på toppen.

Hyldeblomst Spritz

85

Hyldeblomst og limesaft – med boblende prosecco, toppet med et strejf af frisk mynte. Lav alkohol %.

Aperol Spritz

85

Aperol og danskvand – med boblende prosecco, toppet med en skive appelsin.

Espresso Martini

100

Woodys x Ziropa favoritten med vodka, kaffelikør, espresso og karamelsirup .

Stauning Milkshake

100

Stauning Whisky Rye og Kastberg vaniljeis – den perfekte dessert til Whisky-elskeren.

Sommernat

85

En varm sommeraften blev denne cocktail skabt. Emmer af citrus, god gin og passionsfrugt.

Apricut Tiki

85

En forfriskende ø-tur i et glas med Ziropas Abrikoscitrus-iste, ananasjuice og et bourbon twist. Kan laves som mocktail (alkoholfri): 75 kr.

Små skarpe

Stauning Whisky 4 cl. 100

A.H. Riise dansk rom 4 cl. 90

Baileys (med isterninger) 4 cl. 65

Bagværk

Bolle med smør 28

Tilkøb Castello Havarti ost, landskinke eller marmelade +20 kr.

Croissant 25

Morgenretter (til kl. 14.00)

Øllebrød & kompot 68

Med rabarber- og stikkelsbærkompot, granola og flødeskum

Avokado på ristet brød Nyhed 78

Ristet surdejsbrød med avokado, dild-ostecreme, syltede rødløg, sort sesam & koriander

Hjemmelavet surdejstost 65

Med tørret landskinke, mozzarella, cheddar, urtepesto og semi-dried tomat. (Fås i vegetarisk udgave)

Yoghurt-stikkelsbær Bowl 68

Med stikkelsbærkompot, hindbær, peanutbutter, crumble og granola

Bobler til brunch

Prosecco Casalforte 68

Mimosa Prosecco & appelsinjuice 68

Hugo Prosecco, danskvand, hyldeblomst, lime & mynte 75

Byg selv brunch (til kl. 14.00)

Sammensæt din yndlingsbrunch – vi anbefaler 2-4 retter for et måltid. Hver spisende person bedes udfylde en brunchseddel. Tilbuddet kan ikke deles.

*Serveres med ristet surdejsbrød og rugchips

2 retter 132 kr. 3 retter 169 kr. 4 retter 198 kr.

Hjemmelavet surdejstost

Med tørret landskinke, mozzarella, cheddar, urtepesto og semi-dried tomat. (Fås i vegetarisk udgave)

Røræg & brunchpølser*

Røræg med brunchpølser med ramsløg og persilleolie.

Laksemousse & dild-ostecreme*

Laksemousse, hjemmelavet dild-ostecreme og ærteskud

Julsø solbærost & frøbrud*

Julsø solbærost, sylt, timian og frøbrud (g)

Pøsemageriets specialiteter*

Coppa og landpølse, syltede rødløg og citron-røg mayo.

Øllebrød & hjemmelavet kompot

Med rabarber- og stikkelsbærkompot, flødeskum og granola.

Yoghurt-stikkelsbær bowl

Med stikkelsbærkompot, peanutbutter, crumble og granola

Chokoladebrownie

Lille chokoladebrownie, flødeskum og pistacieknas.

Woodys Sorbet Smoothie

Frisklavet smoothie med jordbærsorbet og hyldeblomstsft.

Tilføj til din brunch:

Smør 5 kr. / Rugbrød 8 kr. / Ingefærshot 28 kr.

Drink

Nyhed

Smørrebrød (kl. 11.00-16.00)

2 stk. 155 kr. 3 stk. 225 kr. 4 stk. 295 kr.

Ta'to stykker, hvis du er lidt sulten – tre, hvis du er sulten og fire, hvis du er meget sulten :) Tilbuddet kan ikke deles.

Avokado 🍷 78

Ristet surdejsbrød - avokado - hjemmelavet dild-ostecreme - syltede rødløg - sort sesam - koriander

Kartoffel 🍷 78

Rugbrød - smør - kartofler - urtemayo - friterede løg - syltede rødløg - pesto - karse

Hønsesalat 78

Rugbrød - smør - hjemmelavet hønsesalat med svampe - hjertesalat - bacon - ærteskud

Frikadelle 78

Rugbrød - smør - Pøsemageriets frikadelle - syltet spidskål - friterede løg - estragonmayo - radiseskud

Laksemousse 78

Ristet surdejsbrød - laksemousse - syltede rødløg - ærteskud

Den lille sprøde 🍷 50

Knækbrød - Castello Havarti ost, Juelsø ost - blommechutney - timian

Til børnene

Lille øllebrød (til kl. 14.00) 35

– med kompot, flødeskum & granola

Surdejstoast 58

– med skinke og mozzarella

1/2 surdejspizza (fra kl. 11.00) 68

– med skinke, ost og tomatsose

Lille nachos 68

Majschips med cheddar & mozzarella.

Vælg tomatsose, cremefraiche eller guacamole.

Eat

Salat (fra kl. 11.00)

Cæsar salat Nyhed 148

Salat, hjertesalat, pestomarineret kylling, baconflager, Julsø solbærost, croutoner og cæsarcreme.

Tilbydes i vegetarisk udgave med avokado. 🍷

Asiatisk salat 152

Salat, letsyltet kål, teriyaki-dild-nudler, grillet pestomarineret kylling, peanuts og koriander.

Tilbydes i vegetarisk udgave med avokado. 🍷

Serveres med ristet surdejsbrød og chilimayo.

Havets måltidssalat med ristet surdejsbrød 152

Salat, letsyltet kål, laksemousse, hjemmesyltet rødløg, spirer, sesam og urtepesto.

Sandwich (fra kl. 11.00)

Laksemousse sandwich 142

Grillet surdejsbrød med mozzarella og fyld af laksemousse, syltet rødløg, urtepesto og rucola.

Coppa sandwich 142

Grillet surdejsbrød med mozzarella og cheddar med fyld af coppa, landpølse, rucola, urtepesto og semi-dried tomat.

Nyhed

Social snacks (fra kl. 11.00)

En lille starter før middagen eller som dele-nipsemad til et godt glas vin.

Dele snackbræt 89

Dild-ostecreme, landpølse, flæskesvær, saltristede mandler og frøbrud (g). Pris pr. pers.

Snackbræt - byg selv 45

Bestående af tre små skåle med snack

Vælg mellem:

- Marinerede oliven
- Saltristede mandler
- Juelsø ost
- Peanuts
- Flæskesvær
- Saltchips

Dip pr. stk. 15

Urtemayo / trøffelmayo / chilimayo
alm. mayo / urtepesto

Surdejspizza (fra kl. 11.00)

Kartoffel & Stracciatella 152

Surdejspizza med marineret kartoffel, stracciatella, urtepesto, spirer, havsalt og lidt citron-røg mayo.

Svampe & Trøffel 152

Surdejspizza med svampe, mozzarella, urtepesto, ristede mandler, syltet rødløg, rucola og lidt trøffelmayo.

Coppa & semi-dried tomat 152

Surdejspizza med coppa (langtidsmodnet svinefilet), mozzarella, urtepesto, semi-dried tomater, rucola og lidt citron-røg-mayo.

Landskinke & Mozzarella (Børnevenlig) 142

Surdejspizza med landskinke, mozzarella og tomat sauce. Tilføj rucola med urtepesto +10 kr..

Burger (fra kl. 11.00)

Klassisk Kant 182

Vælg oksekød eller kyllingefilet

Kudsk bolle, bøf af hakket oksekød eller grillet kyllingefilet, bacon, cheddar, syltet rødløg, salat, semi-dried tomat og citron-røg mayo. Serveres med stegte kartofler og urtemayo.

Sides (fra kl. 11.00)

Nachos 105

Majschips med cheddar & mozzarella – vælg 2 af følgende: Tomatsalsa, cremefraiche, guacamole og jalapenos.

Tilvæg kylling +30 kr. Ekstra dip/jalapenos pr. stk. +12 kr.

Stegte kartofler med urtemayo og ost 55

Kål-salat af syltet spidskål, rucola & urtemayo 38

Mayo Vælg urte, chili, trøffel, citron-røg eller estragon 12

Dahl (fra kl. 11.00)

Nordisk dahl 120

Varm, krydret dahl af røde linser, rødbede, chili – toppet med creme fraiche. Serveres med ristet surdejsbrød.

Nordisk tapas (BEMÆRK: fra kl. 17.00)

Pøsemageriets fantastiske charcuteri, hjemmebagt brød og dipper fra områdets dygtigste madhåndværkere. Serveres som deleanretning, hvis I er 2 personer eller derover. Prisen er pr. person.

Klassisk Woodys 225

- Tørret oste-peberpølse & hjemmesyltede rødløg
- Coppa, semi-dried tomater & urtepesto
- Landpølse & hjemmelavet dild-ostecreme
- Castello Havarti ost, Julsø solbærost, blommechutney, frøbrud & timian
- Rucolasalat & italiensk fladbrød med pesto & havsalt
- Citron-røg aioli, ristet surdejsbrød & rugchips

Grønne Woodys 195

- Woodys Nordisk Dahl af røde linser, rødbede & chili
- Hjemmelavet dild-ostecreme
- Semi-dried tomater og hjemmesyltede rødløg
- Castello Havarti ost, Julsø solbærost, frøbrud & timian
- Rucolasalat & brød med pesto & havsalt
- Citron-røg aioli, ristet surdejsbrød & rugchips

Sødt

Affogato Kastberg vaniljeis med espresso 48

Chokoladebrownie & hindbærsorbet 65

Tærte 58

– med flødeskum eller creme fraiche

Rabarbertrifli 65

– med vaniljeis, flødeskum, crumble & pistacie

Kastberg Gourmet Is 32/44/56

Kugler af is - vælg blandt følgende: Jordnød-karamel, chokolade, vanilje, hindbærsorbet, mynte-chokolade, jordbærsorbet, lakrids og chokolade-kiks.

Mandag - fredag

9.00 - 11.00

BMO & kaffe 75 kr.

Bolle med rørt smør og Castello Havarti ost + valgfri økologisk kaffe, chai, matcha eller te. To stay & to go!

Mandag - fredag

11.00 - 15.00

Frokosttilbud 120 kr.

Valgfri halv sandwich + lille drik (fadøl/sodavand/lemonade):

- Grillet sandwich med laksemousse & hjemmesyltet rødløg
- Grillet sandwich med coppa & semi-dried tomat
- Avokado & dild-ostecreme på ristet surdejsbrød 🍷

Alle dage

15.00 - 17.00

Kaffe & kage 70 kr.

Økologisk kaffe, chai, matcha, kakao eller te + dagens kage.

Alle dage

15.00 - 17.00

Juice & sundt snackbræt 75 kr.

Snup et glas friskpresset juice (Golden Glow) sammen med et sundt snackbræt bestående af selleristave, gulerodsstave og agurkestave. Hummus kan tilkøbes til 10 kr.

Mandag - lørdag

15.00 - 17.00

Vin & snackbræt 75 kr.

Forkæl dig selv med et glas Siefert vin - hvid, rød eller mousserende - perfekt ledsaget af et lækkert snackbræt med flæskesvær, mandler og oliven.

Hver onsdag

fra kl. 16.00 - 20.30

Pizza Club 165 kr.

Surdejspizza ad libitum til 165 kr. pr. person.
Børn under 5 år spiser til halv pris.

Tilbuddet gælder i 2 timer, hvis du booker bord før 18.30. Booker du bord efter 18.30 gælder tilbuddet til kl. 20.30, hvor køkkenet lukker. Woodys lukker kl. 21.00.

Vi starter med at servere fade med lidt forskellige pizzaer til jer. Herefter er I velkomne til at ønske mere pizza i de varianter, som I bedst kan lide.

For at undgå madspild, beder vi jer om kun at bestille, hvad I (nogenlunde) kan spise. Det er ikke muligt at få pizza med hjem.

Vi glæder os til en hyggelig aften sammen med jer!

Vælges af hele bordet.

Bordreservation er nødvendig.

Allergener

For at se en oversigt over allergener i vores retter, kan du scanne QR-koden nedenfor.

Her finder du detaljerede oplysninger om ingredienser i de forskellige menuer.



Har du spørgsmål vedr. allergener, er du meget velkommen til at kontakte personalet.

Woodys & friends

Woodys is a small chain of cafés, food bars, and ice cream shops built around community — it's our DNA and what drives us.

Our menu is crafted in collaboration with a unique of local and award-winning food artisans who prioritize quality, craftsmanship, and responsibility.

At Woodys, there's no big hierarchy. Our young team members are at the heart of everything we do, from running the place to making decisions. We're one team, we've got each other's backs, and we always do our best – together.

woodysandfriends.dk
@ woodys_ikast
@woodys Ikast - Huset I RO



If you have any questions regarding allergens, please don't hesitate to contact our staff.

Coffee & tea

Woodys Coffee #01 is crafted in collaboration with Peter Larsen Coffee X Viborg Micro Roastery, which regularly roasts small batches of coffee for us.

Espresso (double)	32
Americano	38
Cortado	40
Flat white	40
Cappuccino	44
Cafe latte	44
Large cafe latte	52
Extra espressoshot	10
Chai latte	44
Matcha latte	44
Hot Chocolate with Whipped Cream	44
Tea	36
Iced latte 35/45 cl.	48/56
Iced matcha latte 35/45 cl.	48/56
Iced chai latte 35/45 cl.	48/56
Frappé (Espresso, milk & syrup) 35/45 cl	48/56

Cold drinks

Lemonade 35/45 cl. Elderflower, Rhubarb, or Lemon-Ginger (regular/sparkling)	45/52
Depanneur organic juice 25 cl. Apple, Orange, Carrot, or Beetroot	42
Sodas 25 cl. Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite Zero, Fanta, Lemon	40
Sparkling Water Glass / Pitcher	30/48
Ginger Shot 5 cl.	28
A Glass of Milk	20

Milkshake/Smoothie/Juice

Sorbet Smoothie 35/45 cl. Kastberg Strawberry Sorbet & Elderflower Juice	50/60
Kastberg Milkshake 35/45 cl. Create your favorite from these ice cream flavors: Peanut-Caramel, Chocolate, Vanilla, Raspberry Sorbet, Mint-Chocolate, Strawberry Sorbet, Licorice, and Chocolate-Cookie.	50/60
Freshly Pressed Juice 30/40 cl. Golden Glow (carrots, apples, lime, lemon, ginger)	55/65

Draft beer

Woodys by Svaneke Brewery	40 cl. 58
· Pilsner 4,6% / Classic 5,7%	

Bottled & canned beer

SVANEKE BRYGHUS	33 cl.
Don't Worry 0,5% Alcohol-free organic beer. Pale ale with a sweet flavor from caramel malt.	52
TO ØL	33 cl.
Snuble Juice IPA 4,5% Gluten-free Session Indian Pale Ale. A lightly bitter profile with sweetness and tropical fruit notes.	50
Wheat in motion 4,2% A German-inspired wheat beer that can be characterized by its golden appearance and light body, with flavor notes of banana, citrus, and spices from the hefeweizen yeast.	55

Drink

White Wine

Phebus – Chardonnay Semillon, Patagonia, Argentina 2023

The combination of Chardonnay and Semillon gives this aromatic wine flavors of tropical fruits, citrus, and floral notes.

Bottle

375

Valckenberg Riesling Trocken 2023

A classic dry Riesling with freshness and elegance. The wine offers crisp notes of green apple, citrus, and lime, rounded off by a hint of peach and apricot.

375

Domaine Sautereau Sancerre, Loire, 2022

A refined and fresh wine with aromas of gooseberry, citrus, and white flowers. The palate shows a mineral edge and a long, clean finish.

550

Red Wine

Phebus Malbec Estate Bottled, Mendoza, Argentina 2023

A classic Argentine Malbec with intense flavors of blackcurrant and ripe plums. Round and full-bodied with soft tannins and a touch of spice.

Bottle

375

Whistler Wines – Shiraz “21”, Barossa Valley, Australia 2021

A deep and concentrated Shiraz with notes of blackcurrant, cherry, and dark chocolate, rounded off by a hint of pepper and spice. Long and intense finish.

375

Finca Azaya – Tempranillo, Ribera del Duero, Spain 2017

An elegant and complex wine from one of Spain's finest red wine regions. Aged in oak, it offers deep aromas of ripe cherries, plums, tobacco, and vanilla.

550

Rosé

Prince de H – Malbec Rosé 2023 “Du Prince de Danemark”, France

A fresh and fruity rosé made from Malbec grapes. Delicate aromas of strawberry, raspberry, and red cherry. Crisp and dry with an elegant finish.

Bottle

375

Tenuta Guado al Tasso – Scalabrone Rosé, Bolgheri DOC, Italy 2023

An elegant rosé crafted from Cabernet Sauvignon, Merlot, and Syrah. Rich and complex on the palate with notes of strawberry, redcurrant, and citrus, complemented by a fresh minerality.

550

Sparkling Wines

Prosecco DOC - Extra Dry, Italy

A Prosecco with fine, persistent bubbles and certainly one of the freshest in its style. Lightly fruity with notes of green apple, pear, and citrus.

Bottle

375

J. Laurens – Le Moulin de Languedoc, Crémant de Limoux Brut, France

An elegant Crémant from Languedoc with delicate, fine bubbles. The palate offers citrus, white flowers, and a hint of brioche.

375

Nicolas Maillart – Champagne Premier Cru “Platine”, France

“Platine” is made from Pinot Noir, Chardonnay, and Pinot Meunier. The result is an intense and refined Champagne with aromas of white fruits, citrus, and nuts. Long and creamy on the finish, with great elegance.

800

Drink

Cocktails & Spritz

Woodys cocktails are crafted in collaboration with our friends from Ziropa, Stauning Whisky & Kastberg Ice Cream.

Of course, you can also enjoy classics like Irish Coffee, Gin & Tonic, Vodka & Juice, etc. (85 DKK)

Cherry Lemon

Cocktail/pitcher

85/325

Try a refreshing cherry cocktail with gin, lime juice, and lemon soda. If you love a Gin Hass, this one's for you – with a twist! Alcohol-free version: 70 DKK.

Apple Cake

85/325

Discover our Apple Cake cocktail, combining elegant flavors of apple juice, ginger-lemon lemonade, vodka, and vanilla syrup.

Ginger Thyme

85/325

A spicy and refreshing drink with gin, lime, and ginger beer, garnished with a sprig of thyme.

Elderflower Spritz

85

Elderflower and lime juice – with sparkling Prosecco, topped with a touch of fresh mint. Low alcohol %.

Aperol Spritz

85

Aperol and soda water – with sparkling Prosecco, topped with a slice of orange.

Espresso Martini

100

The Woodys x Ziropa favorite with vodka, coffee liqueur, espresso, and caramel syrup.

Stauning Milkshake

100

Stauning Rye Whisky and Kastberg vanilla ice cream – the perfect dessert for whisky lovers.

Sommer Night

85

Born on a warm summer evening – bursting with citrus, fine gin, and passion fruit.

Apricot Tiki

85

A refreshing island escape in a glass with Ziropa's apricot-citrus iced tea, pineapple juice, and a bourbon twist. Available as a mocktail (alcohol-free): 75 DKK.

Shots

Stauning Whisky 4 cl. 100

A.H. Riise Danish Rum 4 cl. 90

Baileys (with ice) 4 cl. 65

Drink

Siefert Vine

White Wine

Finca Los Aljibes, Vino Blanco
Castilla-La Mancha, Spain

This delicious white wine has a pale straw-yellow color, and the Sauvignon Blanc grape immediately reveals an exotic bouquet of passion fruit, supported by a light, fresh acidity. The Chardonnay grape balances the wine and contributes with extra body to its texture.

Cantine Volpi, Organic Pinot Grigio
Terre Siciliane, Italy

A fresh and crisp organic Pinot Grigio on tap from Sicily. The wine is dry and balanced with a full flavor, making it a classic and tasteful example of the grape – a beautifully balanced Pinot Grigio.

Red Wine

Finca Los Aljibes, Vino Tinto
Castilla-La Mancha, Spain

This full-bodied red wine has been aged for four months in French oak. It has a deep cherry-red color with flavor notes of roasted coffee, light oak, and a hint of blackcurrant. Perfectly balanced without being overly sweet.

Sparkling Wine

Più Fizz Vino Frizzante
Veneto, Italy

This sparkling wine is a semi-sparkling style with fine, delicate bubbles that are light and pleasant, making it an incredibly refreshing glass. The wine is dry with a straw-golden color and subtle floral notes, complemented by a twist of lime and apple.

Take-away wine

Enjoy a glass of wine with your take-away meal. Our small take-away bottles are 25 cl, perfect if you don't want to open a full bottle of wine.

Bottle without wine (reusable)

20

Siefert wine for take-away bottle

80

Free choice between white, red or sparkling.

Glas/50 cl./75 cl.

65/165/250

65/165/250

65/165/250

65/165/250

Wine on Tap

Siefert Wines on tap is a sustainable choice, allowing us to reduce CO2 emissions from transport by up to 40%.

Siefert Wines works closely with family-owned wineries in some of Europe's most renowned wine regions. This ensures high-quality wines, crafted with passion and respect for tradition.

We offer Siefert Wines by the glass or in carafes of 50 and 75 cl.

If you'd like to explore the range, try our wine menu (wine mix), where you can discover different wines from the selection.

Siefert Wines can also be enjoyed at home in our elegant 25 cl takeaway bottles.

Monday - Saturday

15.00 - 17.00

Wine & snack board 75 DKK

Treat yourself to a glass of Siefert wine – white, red, or sparkling – perfectly accompanied by a delicious snack board.

Every Day

Wine menu 185 DKK

Explore a selection of different wines.

A wine menu consists of 3 glasses – choose between white, red, and sparkling.

Every Day

Wine Mix Ad Libitum 350 DKK

Experience the freedom to taste, enjoy, and explore the entire Siefert Wines selection. Perfect if you want to discover new favorites or simply enjoy an evening of great wine without limits.

Pastries

Sourdough bun with butter 28

Add Danish Castello Havarti cheese, country ham, or plum chutney +20 DKK

Croissant 25

Breakfast dishes (served until 2 PM)

Rye Porridge & Compote 68

– with rhubarb and gooseberry compote, granola, and whipped cream.

Avocado on Toasted Bread New 78

Toasted sourdough bread with avocado, dill cream cheese, pickled red onions, black sesame, and coriander.

Homemade Sourdough Toast 65

– with cured country ham, mozzarella, cheddar, herb pesto, and semi-dried tomatoes (available in a vegetarian version)

Yogurt-Gooseberry Bowl 68

– with gooseberry compote, raspberry, peanut butter, crumble and granola.

Bubbles for brunch

Prosecco Casalforte 68

Mimosa Prosecco & Orange Juice 68

Hugo Prosecco, Sparkling Water, Elderflower, Lime & Mint 75

Pick & choose brunch (til kl. 14.00)

Create Your Favorite Brunch – we recommend 2-4 dishes for a meal. Each person dining is asked to fill out a brunch order form. This offer cannot be shared.

*Served with toasted sourdough bread and rye chips.

2 pcs. 132 DKK 3 pcs. 169 DKK 4 pcs. 198 DKK

Homemade sourdough toast

– with Danish, dried country ham, mozzarella, cheddar cheese, herb pesto and semi-dried tomatoes. (vegetarian version available)

Scrambled eggs & brunch sausages*

– with spring onions, parsley oil and toasted bread.

Salmon mousse & dill cheese cream*

Creamy salmon mousse, homemade dill cheese cream, toasted bread.

Danish Cheese & Crispbread*

Juelsø blackcurrant cheese with jam and crispbread.

Local charcuterie*

Coppa, coarse country sausage, pickled red onion and lemon-smoke mayo.

Rye porridge & compote

– with gooseberry and rhubarb compote, whipped cream, granola.

Yoghurt Gooseberry Bowl

– with gooseberry compote, raspberry, peanut butter, crumble, and granola.

Chocolate brownie with crunch

Chocolate brownie with whipped cream, pistachio crunch.

Woodys Sorbet Smoothie

Homesmoothie with strawberry sorbet, elderflower juice.

Add to your brunch:

Butter 5 DKK / Rye bread 8 DKK / Ginger shot 28 DKK

Drink

New

Open-faced sandwiches

(from 11:00 AM to 4:00 PM)

2 pcs. 155 DKK 3 pcs. 225 DKK 4 pcs. 295 DKK

Take two pieces if you're a little hungry – three if you're hungry, and four if you're very hungry :) The offer cannot be shared.

Avokado 🌿 78

Toasted sourdough bread - avocado - dill cream cheese - pickled red onions - black sesame - cilantro

Potatoes 🌿 78

Rye bread - butter - potatoes - herb mayo - crispy onions - pickled red onions - pesto - cress

Chicken Salad 78

Rye bread - butter - homemade chicken salad with mushrooms - romaine lettuce - bacon - pea shoots

Meatball 78

Rye bread - butter - "frikadelle" (danish meatball) - pickled red cabbage - crispy onions - tarragon mayo - radish sprouts

Salmon Mousse 78

Toasted sourdough bread - salmon mousse - pickled red onions - pea shoots

The Little Crispy

Danish Cheese 🌿 50

Crispbread - Castello Havarti cheese - Juelsø blackcurrant cheese - jam - thyme

Kid-friendly (for children under 10 years)

Small Rye porridge (until 2:00 PM) 35

– with compote, whipped cream & granola

Sourdough Toast 58

– with ham and mozzarella

1/2 Sourdough Pizza (from 11:00 AM) 68

– with ham, cheese, and tomato sauce

1/2 nachos 68

Corn chips with cheddar & mozzarella

– choose tomato salsa, sour cream or guacamole

Salad bowls (from 11:00 AM)

The salads can be made vegetarian with avocado. 🌿

Caesar Salad New 148

Greens, romaine lettuce, pesto-marinated chicken, bacon bits, Juelsø blackcurrant cheese, croutons and Caesar dressing.

Asian Salad 152

Greens, lightly pickled cabbage, teriyaki-dill noodles, grilled pesto-marinated chicken, peanuts, and cilantro.

Served with toasted sourdough bread and chili mayo.

Seafood Meal Salad with toasted sourdough bread 152

Greens, lightly pickled cabbage, salmon mousse, homemade pickled red onion, sprouts, sesame, and herb pesto.

Sandwiches (from 11:00 AM)

Salmon Mousse Sandwich 142

Grilled sourdough bread with mozzarella, filled with salmon mousse, pickled red onions, herb pesto, and arugula.

Coppa Sandwich 142

Grilled sourdough bread with mozzarella and cheddar, filled with coppa, country sausage, arugula, herb pesto, and semi-dried tomatoes.

New

Social snacks (from 11:00 AM)

A Little Starter Before Dinner or Shareable Snacks with a Glass of Wine.

Sharing Snack Board 89

Dill cream cheese, country sausage, pork rinds, salted roasted almonds, and seed crispbread.

Snack Board - Build Your Own 45

Includes three small bowls with snacks.

Choose between:

Marinated olives
Salt-roasted almonds
Juelsø cheese
Peanuts
Pork rinds
Salted chips

Dips per piece 15

Herb mayo / truffle mayo / chili mayo / regular mayo / herb pesto

Eat

Sourdough pizza (from 11:00 AM)

Potato & Burrata 🍷 152

Sourdough pizza with marinated potato, burrata cheese, herb pesto, sprouts, sea salt, and a touch of lemon-smoke mayo.

Mushrooms & Truffle 🍷 152

Sourdough pizza with mushrooms, mozzarella, herb pesto, roasted almonds, pickled red onions, arugula, and a drizzle of truffle mayo.

Coppa & Semi-Dried Tomato 152

Sourdough pizza with coppa (dry-cured pork loin), mozzarella, herb pesto, semi-dried tomatoes, arugula, and a hint of lemon-smoked mayo.

Country Ham & Mozzarella (Kid-Friendly) 142

Sourdough pizza with country ham, mozzarella, and tomato sauce. Add arugula with herb pesto for +10 DKK.

Burgers (from 11:00 AM)

Classic Woodys 182

Choose between beef and chicken filet.

Bun with a patty of ground beef or grilled chicken filet, bacon, cheddar, pickled red onions, lettuce, semi-dried tomatoes, and lemon-smoked mayo.

Served with fried potatoes and herb mayo.

Sides (from 11:00 AM)

Nachos 105

Corn chips with cheddar & mozzarella – choose 2 of the following: Tomato salsa, sour cream, guacamole or jalapeños

Add chicken for +30 DKK. Extra dip per piece +12 DKK.

Potatoes with herb mayo 55

Cabbage Salad Pickled cabbage, arugula, & herb mayo 38

Mayo Herb/chili/truffle/lemon-smoke/tarragon 12

Dahl (from 11:00 AM)

Nordic Dahl 🍷 120

Warm, spiced dahl with red lentils, beetroot, and chili – topped with sour cream. Served with toasted sourdough bread.

Nordic tapas (NOTE: from 5:00 PM)

Local produced charcuterie, homemade bread, and dips from the area's finest food artisans. Served as a shared platter for 2 people or more. The price is per person.

Classic Nordic Tapas 225

- Dried cheese-pepper sausage & pickled red onions
- Coppa, semi-dried tomatoes & herb pesto
- Country sausage & homemade dill cheese cream
- Castello Havarti cheese, Juelsø blackcurrant cheese, plum chutney, seed crisps & thyme
- Arugula salad & Italian flatbread with pesto & sea salt
- Lemon-smoked aioli, toasted sourdough bread & rye chips

Green Nordic Tapas 🍷 195

- Woodys Nordic Dahl made with red lentils, beetroot & chili
- Homemade dill cheese cream
- Semi-dried tomatoes & homemade pickled red onions
- Castello Havarti cheese, Juelsø blackcurrant cheese, plum chutney, seed crisps & thyme
- Arugula salad & Italian flatbread with pesto & sea salt
- Lemon-smoked aioli, toasted sourdough bread & rye chips

Sweet

Affogato Local vanilla ice cream with espresso 48

Chocolate Brownie & Raspberry Sorbet 65

Tart 58

Rhubarb Trifle 65

With vanilla ice cream, whipped cream, crumble & pistachio

Kastberg Gourmet Ice Cream 32/44/56

Ice cream scoops – choose from the following: Peanut caramel, chocolate, vanilla, raspberry sorbet, mint-chocolate, strawberry sorbet, licorice and chocolate-cookie.

Monday - Friday
9:00 AM - 11:00 AM

BMO & Coffee 75 DKK

Sourdough bun with whipped butter and Castello Havarti cheese + your choice of organic coffee, chai, matcha, or tea.

Monday - Friday
11:00 AM - 3:00 PM

Lunch Offer 120 DKK

Your choice of half sandwich + a small drink (draft beer/soda):

- Grilled sandwich with salmon mousse & pickled red onions
- Grilled sandwich with coppa & semi-dried tomato
- Avocado & dill cheese cream on toasted sourdough bread 🍷

Every Day
3:00 PM - 5:00 PM

Coffee & Cake 70 DKK

Organic coffee, chai, matcha, cocoa, or tea + a cardamom bun or today's cake.

Every Day

Juice & Healthy Snack Board 75 DKK

Grab a glass of freshly pressed juice (Golden Glow) together with a healthy snack board consisting of celery sticks, carrot sticks, and cucumber sticks. Hummus can be added for 10 DKK

Every Day

Wine & Snack Board 75 DKK

Treat yourself to a glass of Siefert wine – white, red, or sparkling – perfectly accompanied by a delicious snack board.

Every Wednesday
From 4:00 PM to 8:30 PM

Pizza Club 165 DKK

Unlimited sourdough pizza for 165 DKK per person. Children under 5 eat at half price.

The offer is valid for 2 hours if you book a table before 6:30 PM. If you book after 6:30 PM, the offer is valid until 8:30 PM, when the kitchen closes. Woodys closes at 9:00 PM.

We begin by serving platters with a variety of pizzas. After that, you're welcome to order more of the types you enjoy most.

To prevent food waste, we kindly ask that you only order what you can (roughly) eat. Takeaway is not available for this offer.

We look forward to a cozy evening with you!

This offer applies to the entire table. Table reservations are required.