

VORES ATMOSFÆRE

Indre By er Københavns ubestridte festmekka - fyldt med quirky og elskelige karakterer spændt op til en aften i byen. Så hvorfor ikke mix og match fest og cocktails med burgere? Lad op med en burger fra menuen og skyl den ned med en forfriskende cocktail inden dansegulvet kalder.

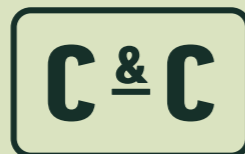
KLAR TIL FEST?

For mange venner til et enkelt bord? Ingen alarm! Vi har plads til hele slænget i vores overdækkede gårdhave, som er opvarmet hele året rundt. Et friskt pust i byens centrum hvor du og op til 50 venner kan varme op til en aften med stil kun et par minutters gang fra den travleste gade i hele København. Du kan selvfølgelig også booke vores indendørs restaurant i København K. Cocks & Cows Gammel Strand har plads til dig og alle vennerne!

TAKE AWAY

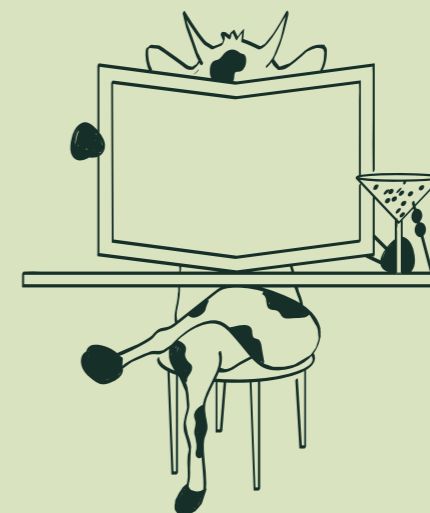
Har du lyst til at nyde vores burgere derhjemme, så kan du selvfølgelig også dét. Uanset om det bare er til dig selv eller catering til din næste fest, så står vi klar! Klik forbi www.ocksandcows.dk for at bestille takeaway.

Følg os på Instagram @ocksandcows og del det bedste billede af dit besøg på Cocks & Cows med os tagged. Hver måned vælger vi nemlig vores yndlingsbillede og belønner vinderen med en middag for to personer.



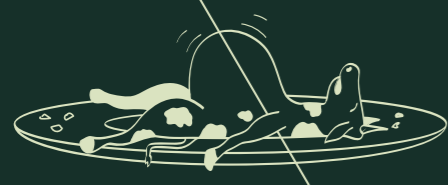
MENU

COCKS & COWS



GAMMEL STRAND

TREAT YOURSELF



FORKÆL DIG SELV MED
ALT HVAD DU KAN SPISE OG
DRIKKE FRA MENUKORTET*

349,-
PER PERSON

*Bestilles af hele selskabet
Enkelte produkter tilkøbes særskilt
Treat Yourself er gældende i 90 minutter.

LAD OS TAGE DIG IGENNEM DIN TREAT YOURSELF OPLEVELSE

DU HAR 90 MINUTTER

Tiden starter når du lægger den første bestilling.

STEP 1 BESTIL JERES DRIKKEVARER

og nyd den første servering af kokkens lækre udvalg af snacks.

STEP 2 VÆLG JERES BURGER

og fritter, dip, selvfølgelig.
Måske en drink eller øl mere?

STEP 3 IT'S BURGER TIME!

din burger er nu klar. Måske du har en favorit snack? Bestil en omgang mere.

SÅDAN FUNGERER
TREAT YOURSELF
BARE FØLG ALLE STEPS



STEP 4 SMILE & WAVE

vi holder øje med I har det godt.
Bare smil og vink så kommer vi med en re-fill.

STEP 5 TIME IS UP!

90 minutter er gået. Vi glæder os til at se dig til endnu en omgang Treat Yourself!

For information om allergener, spørg din tjener

FRISKBAGT
ØKOLOGISK BRØD

THE BURGERS



TREAT YOURSELF WITH ...

ORIGINALE BURGERE

Tilføj ekstra bacon og/eller cheddar +12,-

MR. CHEDDY EDDY 69,-

Oksekødsbøf 120g, cheddar, Cocks mayo & pickles

CHEESE & SMOKE 89,-

Oksekødsbøf 120g, bacon & cheddar

ZÉ BRAZIL 99,-

Chili-grillet oksekødsbøf 120g, friturestegt bøffelmozzarella & chilimayo

BBQ LOVER 79,-

Oksekødsbøf 120g, Cocks BBQ sauce & coleslaw

KOREAN FRIED CHICKEN 89,-

Kyllingfilet marineret i ingefær og soya, friturestegt i puffede rice m. peanut butter, syltet ingefær og salat

THE GOVERNATOR 109,-

Dobbelt op på 120 gram oksekødsbøf, dobbelt cheddar, dobbelt bacon, BBQ mayo & onion rings

THE MEGA GOVERNATOR* 139,-

Dobbelt op på 180 gram oksekødsbøf, dobbelt cheddar, dobbelt bacon, BBQ mayo og onion rings

GRØNNE BURGERE

KEVIN VEEGAN 89,-

Spicy stegt rødbedebøf, nordisk guacamole, soltørrede tomater

TREEHUGGER 89,-

Friturestegt bøf lavet på zucchini, parmesan & hvidløg, med tomat salsa & aioli

FRITTER 39,-

SWEET POTATO
TWISTER
SALT N VINEGAR
SALTEDE
CHILI



DIPS 15,-

ORIGINAL MAYO
CHILI MAYO
BBQ MAYO
SENNEPSMAYO
NORDISK GUACAMOLE
HJEMMELAVET KETCHUP
ESTRAGONMAYO
BLUE CHEESE MAYO
VEGANSK MAYO
AIOLI

SANDWICHES

NEW YORKER STEAK SANDWICH 99,-

Skåret chili-hvidløgsmarineret steak med estragonmayo & tomatchutney

SALATER

ASIAN SALAD MED KYLLING 99,-

Salat, kål, gulerødder, syltede rødøg, urter, nødder & ingefær-lime dressing med kylling marineret i ingefær og soya, friturestegt i puffede ris

SIDES

CHICKEN WINGS
CHILI CHEESE BALLS
ONION RINGS

49,-

BROCCOLI I BEER TEMPURA

CHICKEN NUGGETS
VEGGIE STICKS
med peanut sauce
ASIAN SALAD

HAPPY ENDINGS

MILKSHAKE* 69,-

JORDBÆR · CHOKOLADE · VANILLE · CHOCOESPRESSO
med flødeskum og pynt på toppen

BROWNIE 49,-

Tilføj en kugle økologisk vanilleis for 15,-

DRIK DIN DESSERT

Se drinkskortet for søde drinks til at slutte aftenen af på

Vi serverer som udgangspunkt vores hakkebøffer mediumstegt. Hvis du ønsker en gennemstegt hakkebøf, kan du bede om det.

Vær opmærksom på, at hakket kød i følge Fødevarestyrelsen og gældende regler skal være gennemstegt af hensyn til fødevarerikkerheden.