

VORES ATMOSFÆRE

Det er hygge, fest, cocktails og burgere - den perfekte blanding af alt det gode, livet har at byde på. Savner du noget at læske dig på eller en bid brød med venner efter en lang dag eller som kickstart på weekendens fornøjelser, så er vi stedet at lande, inden du sætter af efter dansegulvets sirenesang.

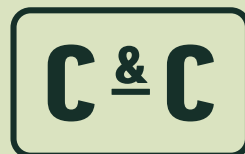
KLAR TIL FEST?

For mange venner til et enkelt bord? Ingen alarm! Vi har plads til hele slænget i vores private område, som du kan booke til særlige lejligheder. Forkæl dit selskab med jeres helt eget lokale, hvor I kan slå jer løs med hele menuen og varme op til en aften i byen med stil.

TAKE AWAY

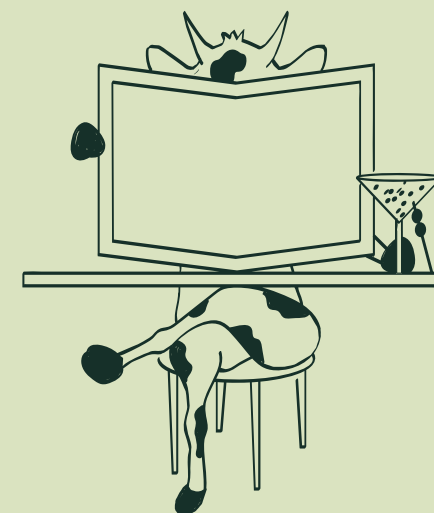
Har du lyst til at nyde vores burgere derhjemme, så kan du selvfølgelig også dét. Uanset om det bare er til dig selv eller catering til din næste fest, så står vi klar! Klik forbi www.cocksandcows.dk for at bestille takeaway.

Følg os på Instagram @cocksandcows 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.



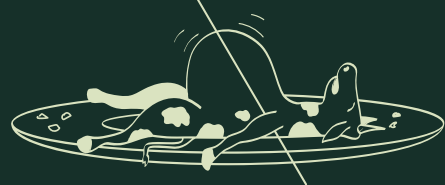
MENU

COCKS & COWS



LYNGBY

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.

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!

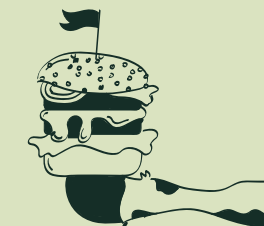
SÅDAN FUNGERER
TREAT YOURSELF
BARE FØLG ALLE STEPS



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,-

Paneret kyllingebryst marineret i ingefær og soya, friturestegt i puffedede 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

CHRISSY VEGAN 89,-

Bøf af svampe & rødbede, svampemayo, salat & hjemmelavet ketchup

TREEHUGGER 89,-

Friturestegt bøf lavet på zucchini, parmesan & hvidløg, med tomatsalsa & 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

THAT'S NOT A BURGER!

ASIAN SALAD KYLLING 119,-

Salat, kål, gulerødder, syltede rødløg, urter, nødder & ingefær-lime dressing med grillet BBQ kylling

BBQ RIBS* 149,-

Serveret med coleslaw og masser af kærlighed.
Må gerne spises med fingrene!

MAC & CHEESE* 59,-

Macaroni bagt med fire forskellige lækre oste: Cheddar, Comte, Gammel Knas & Parmesan.
Lille størrelse - stor smag!

SIDES

CHICKEN WINGS
CAULIFLOWER WINGS
ONION RINGS

49,-
VEGGIE BALLS

CHICKEN NUGGETS
BROCCOLI I BEER TEMPURA
ASIAN SALAD

HAPPY ENDINGS

MILKSHAKE* 69,-

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

BROWNIE 49,-

Tilføj en kugle økologisk vanilleis for 20,-

COOKIE* 35,-

Lækker cookie med lys og mørk chokolade.
Tilføj en kugle økologisk vanilleis for 20,-

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 Fødevarerstyrelsen og gældende regler skal være gennemstegt af hensyn til fødevarerikkerheden.