

simpleRAW 

raw / vegan / restaurant / take away

# Brunch

Brunch – *Brunch*

135 kr.

(Vegan) Rispaper med avocado hertil tamari  
(Raw) Persillespread på gulerodscrackers  
(Raw) Lille avocadomad  
(Raw) Acai-skål, raw crunch & friske bær eller frugt  
(Raw) Triple chokoladekage  
(Raw) 1 ingefærshots

(Vegan) *Rice paper with avocado served with tamari sauce*  
(Raw) *Parsley spread on carrot crackers*  
(Raw) *Avocado on a gluten-free rawseed bread*  
(Raw) *Açai bowl, raw crunch & fresh berries or fruit*  
(Raw) *Triple-chocolate cake*  
(Raw) *1 ginger shot*

Serveres hver dag til kl. 15  
*Served every day until 3 pm*

Vi informerer gerne om allergener  
*We gladly inform about potential allergens*



# Snacks

- (Raw) Sød kartoffelnachos med chilisalsa & ostedip 65 kr.  
*Sweet potato nachos with chilli salsa & cheese dip*
- (Raw) Kålchips, dehydrerede og vendt i sour cream & onion 30 kr.  
*Kale chips, dehydrated & tossed with sour cream & onion*
- (Raw) Dehydrerede cashewnødder vendt i wasabi 30 kr.  
*Dehydrated cashews tossed with wasabi*
- (Raw) Dehydrerede mandler vendt i tamari 30 kr.  
*Dehydrated almonds tossed with tamari sauce*
- (Raw) Persillespread med gulerodscrackers 25 kr.  
*Parsley spread with carrot crackers*

# Risepapir - Rice Paper

6 stk. - 6 pieces 60 kr.

(Vegan) Avocado med bladgrønt, kål & rødder  
*Avocado with lettuce, cabbage & roots*

(Vegan) Kejserhatte & wasabi med bladgrønt, kål & rødder  
*King oyster mushrooms & wasabi with lettuce, cabbage & roots*

(Vegan) Persillespread & mynte med bladgrønt, kål & rødder  
*Parsley spread and mint with lettuce, cabbage & roots*

Serveres med tamari & ingefær+chilidressing  
*Served with tamari sauce & ginger+chilli dressing*

# Avocadosandwich - Avocado Sandwich

(Vegan) Feldsalat, basilikumpesto, tomat, syltet løg  
& lucernespirer 80 kr.  
*Mache salad, basil pesto, tomato, pickled onion  
& alfalfa*

# Ugens varme ret - Hot Dish of the Week

(Vegan) Noget at varme dig på  
- spørg gerne efter information Ugepris  
*Something to keep you warm*  
- please ask for details Weekly price



# Varm burger - Warm Burger

(Vegan) Vegansk "bøf" lavet på mungbønner & quinoa  
i glutenfri bolle serveres med sød kartoffelchips  
& røget paprikamayonnaise

110 kr.

*Vegan patty made of mung beans & quinoa in a  
gluten-free bun served with sweet potato crisps  
& smoked paprika mayonnaise*

(Vegan) Med ost  
*With cheese*

120 kr.



# Bowls

## Poke bowl - *Poke Bowl*

90 kr.

(Vegan) Økologisk tofu, blomkålsris, avocado, lucernespirer, rødkål, tang, mango, syltet ingefær, agurk, sesamfrø samt ingefær+chilidressing ved siden af  
*Organic tofu, cauliflower rice, avocado, alfalfa, red cabbage, seaweed, mango, pickled ginger, cucumber, sesame seeds and organic tofu, with ginger+chilli dressing on the side*

## Mellemøstisk bowl - *Middle Eastern Bowl*

90 kr.

(Vegan) Falafel, avocado, granatæble, dadler, valnødder, rødkål, blomkålsris med tabbouleh & tahinidressing  
*Falafel, avocado, pomegranate, dates, walnuts, red cabbage, cauliflower rice with tabbouleh & tahini dressing*



# Squashnudler - Courgette Noodles

(Raw) Vendt med fennikel i sød karrydressing og toppet med forårsløg, lime, chili & koriander 80 kr.  
*Tossed with fennel in a sweet curry dressing and served with spring onions, lime, chilli & coriander*

# Gazpacho - Gazpacho

(Raw) Grøn gazpacho lavet af agurk, spinat og avocado. Cracker med urtepesto ved siden af 85 kr.  
*Green gazpacho made of cucumber, spinach and avocado. Cracker with herb pesto on the side*



# Dessertes - Desserts

- |       |  |         |
|-------|--|---------|
| (Raw) | Triple chokoladekage<br><i>Triple-chocolate cake</i> | 55 kr.  |
| (Raw) | Lime cheesecake<br><i>Lime cheesecake</i>            | 55 kr.  |
| (Raw) | Chokoladestykker<br><i>Chocolate chunks</i>          | 35 kr.  |
| (Raw) | Sæsonens dessert<br><i>This season's dessert</i>     | 55 kr.  |
| (Raw) | Dessert tapas<br><i>Dessert tapas</i>                | 140 kr. |





# Juices & smoothies

Lille - *small* 375 ml 45 kr. // stor - *large* 530 ml 55 kr.

Erling  
Gulerod + æble + citron  
*Carrot + apple + lemon*

Gudrun  
Jordbær + æble + mynte  
*Strawberry + apple + mint*

Gunnar  
Citron + æble + spinat  
*Lemon + apple + spinach*

Erna  
Jordbær + æble + avocado  
*Strawberry + apple + avocado*

Eigil  
Agurk + spinat + mynte  
*Cucumber + spinach + mint*

Godtfred  
Gulerod + avocado + spinat + citron  
*Carrot + avocado + spinach + lemon*

Ingeborg  
Jordbær + æble + ingefær  
*Strawberry + apple + ginger*

Esther  
Rødbede + gulerod + citron + ingefær  
*Beetroot + carrot + lemon + ginger*

Boost din juice / smoothie - *boost your juice / smoothie*

Ingefær - *ginger* 5 kr.  
Gurkemeje - *turmeric* 5 kr.  
Wheatgrass 15 kr.

# Shakes

Lille - *small* 375 ml 50 kr. // stor - *large* 530 ml 60 kr.

Dagmar  
Banan + hjemmelavet mandelmælk + kakao + agavesirup  
*Banana + homemade almond milk + cocoa + agave syrup*

Ingolf  
Banan + hjemmelavet mandelmælk + jordbær + agavesirup  
*Banana + homemade almond milk + strawberry + agave syrup*

Rigmor  
Banan + hjemmelavet mandelmælk + espresso + agavesirup  
*Banana + homemade almond milk + espresso + agave syrup*

# Shots

pris pr. shot - *price per shot* 15 kr.

Olga  
Ingefær + ingefær & mere ingefær  
*Ginger + ginger & more ginger*

Ernst  
Gulerod + gurkemeje  
*Carrot + turmeric*

# Hjemmelavet limonade - Homemade Lemonade

Pris pr. glas - *price per glass* 35 kr.

Vælg mellem danskvand eller kildevand

- *Choose between still or sparkling mineral water*

Helga

Citronsaft + agavesirup

*Lemon juice + agave syrup*

Augusta

Citron+ agave sirup + cayenne

*Lemon + agave syrup + cayenne*

Henry

Citron + agavesirup + frisk ingefær

*Lemon + agave syrup + fresh ginger*

# Kildevand - Mineral Water

Kildevand fra Møn 330 ml 30 kr. // 750 ml 60 kr.

*Still mineral water from the island Møn*

Kildevand med brus fra Møn 330 ml 30 kr. // 750 ml 60 kr.

*Sparkling mineral water from the island Møn*

# Varme drikke - Hot Drinks

Au lait // latte // cappucino 40 kr.

Americano // espresso 30 kr.

Varm kakao - *Hot cocoa* 40 kr.

Matcha latte 40 kr.

Te - *Tea* 35 kr.

Grøn te // frisk ingefær & frisk citron

// urtete // cool mint // chai // sort te

*Green tea // fresh ginger & fresh lemon*

*// herbal tea // cool mint // chai // black tea*

Vælg din mælk

Sødmælk // minimælk // soyamælk // hjemmelavet mandelmælk

*Choose Your Milk*

*Whole milk // skimmed milk // soymilk // homemade almond milk*

# Vin & øl - Wine & Beer

	glas - <i>glass</i>	flaske - <i>bottle</i>
Cava	65 kr.	275 kr.
Rødvin - <i>Red wine</i>	55 kr.	220 kr.
Tør hvidvin - <i>Dry white wine</i>	65 kr.	260 kr.
Rosé - <i>Rosé</i>	65 kr.	275 kr.
Øl 33 cl. - <i>Beer 33cl</i>		50 kr.

# simpleRAW

Gråbrødretorv 9, 1154 København K  
facebook: simpleRAW / instagram: @simpleRAW  
+45 35 35 30 05 / simpleRAW.com