

# DENVER BOTANIC GARDENS EVENINGS AL FRESCO

Presented by/Presentado por UMB

Produced with/Producido junto con Swallow Hill Music

## OFFSHOOTS MENU



## Menú de Offshoots

Available for Online and In-Person Ordering

Disponible para ordenar en línea y en persona

### SPECIALTY MOCKTAILS \$6.50

available only in Offshoots Cafe

**Cucumber Limeade**

**Wildberry Basil Lemonade**

**Island Spice** (guava, mango, blood orange & ginger)

**Lavender Blueberry Arnold Palmer**

### SALADS \$16

**Strawberry Patch** mixed greens, strawberry, goat cheese, red onion, candied pecan, basil + white balsamic vinaigrette (vegetarian, GF)

**Veggie Crunch** mixed greens, shredded lettuce, carrot, cucumber, red cabbage, green onion, sesame seed, sesame tahini dressing (vegan, GF)

### SANDWICHES & WRAPS

served with kettle chips & a pickle spear

**Jack of all Birds \$17** bun, grilled chicken, carrot & cabbage slaw, pickled jalapeno, pepperjack, creamy paprika sauce

**Rhythm & Roast Sandwich \$17** sourdough, roast beef, swiss, dijon aioli, arugula, tomato, crispy onion

**Garden Club Sandwich \$17** multigrain bread, dijon aioli, turkey, bacon, cheddar, tomato, onion, arugula

**Flower Power Wrap \$16** whole wheat tortilla, garlic aioli, mixed greens, pickled onion, crispy chickpea, alfalfa sprout, avocado

### FLATBREADS

**Bacon & Blueberry \$17.50** blueberry jam, bacon, goat cheese, mozzarella, walnut, balsamic drizzle

**Chicken & Mushroom \$18** garlic herb butter, spinach, chicken breast, portobello, mozzarella, basil

### COCTELES ESPECIALES SIN ALCOHOL \$6.50

solo disponibles en Offshoots Café

**Limonada de pepino**

**Limonada de bayas y albahaca**

**Island Spice** (guayaba, mango, naranja roja y jengibre)

**Té frío y limonada con lavanda y arándano**

### ENSALADAS \$16

**Jardín de fresas** mezcla de hojas, fresas, queso de cabra, cebolla morada, pacanas acarameladas, aderezo de albahaca y vinagreta balsámica (vegetariana, sin gluten)

**Verduras crujientes** mezcla de hojas, lechuga rallada, zanahoria, pepino, repollo morado, cebollita, semillas de ajonjolí, aderezo de pasta de ajonjolí ("tahini") (vegano, sin gluten)

### SÁNDWICHES Y ROLLITOS

servidos con papitas y una rodaja de pepinillo

**Pollo para todo \$17** pan, pollo a la parrilla, zanahoria y ensalada de repollo, jalapeño encurtido, queso pepperjack, aderezo cremoso de pimentón

**Sándwich ritmo y asado \$17** masa madre, carne asada al horno, queso suizo, mayonesa dijon, rúcula, tomate, cebolla crujiente

**Sándwich Club del jardín \$17** pan integral, aderezo dijon, pavo, tocino, queso cheddar, tomate, cebolla, rúcula

**Rollito el poder de la flor \$16** tortilla de trigo entero, mayonesa de ajo, mezcla de hojas, cebolla encurtida, garbanzos crujientes, alfalfa tierna, aguacate

### PAN PLANO

**Tocino y arándano \$17.50** mermelada de arándano, tocino, queso de cabra, queso mozzarella, nueces, gotitas de vinagre balsámico

**Pollo y champiñones \$18** mantequilla de hierbas y ajo, espinaca, pechuga de pollo, portobello, mozzarella y albahaca

# DENVER BOTANIC GARDENS EVENINGS AL FRESCO

Presented by/Presentado por **UMB**

Produced with/Producido junto con **Swallow Hill Music**

## HIVE GARDEN BISTRO MENU



## Menú de Hive Garden Bistro

*Available For In-Person Ordering*

*Disponible para ordenar en persona*

### SALADS

**Burrata Caprese \$16.50** arugula, cherry tomato, red onion, kalamata olive, burrata cheese, crostini, olive oil + balsamic glaze (vegetarian)

**The Pollinator \$18.50** mixed greens, honey smoked salmon, blueberry, walnut, feta, honey lavender vinaigrette (gluten-free)

### BURGERS

served with kettle chips

**Hive Burger \$16** beef patty, hive burger sauce, lettuce, tomato, onion, pickle, bun / **add cheddar +\$1**

**Caprese Burger \$17.50** beef patty, pesto aioli, mozzarella, basil, arugula, tomato, balsamic glaze, bun

**Tropicale Burger \$17.95** beef patty, apple pineapple salsa, swiss, lettuce, tomato, barbecue sauce, bun

### SANDWICHES

served with kettle chips

**Summertime Turkey \$17** bun, garlic herb butter, sliced turkey, white cheddar, sundried tomato, caramelized onion, lettuce

**Stacked Veggie \$15** multigrain bread, basil aioli, pepperoncini, cucumber, artichoke, alfalfa sprout, lettuce, tomato, onion, vegan cheddar

### PIZZA

**Spinach Artichoke \$17** garlic sauce, spinach, artichoke, parmesan, mozzarella, basil

**Burrata Prosciutto \$17.50** pesto, prosciutto, red onion, caper, burrata cheese, arugula

### ENSALADAS

**Burrata caprese \$16.50** rúcula, tomatitos, cebolla morada, aceite de Kalamata, queso burrata, pan tostado, aceite de oliva y glaseado de vinagre balsámico (vegetariano)

**El polinizador \$18.50** mezcla de hojas, salmón en miel ahumado, arándanos, nueces, queso feta, vinagreta de miel de lavanda (sin gluten)

### HAMBURGUESAS

servidas con papitas

**Hamburguesa Hive \$16** torta de carne de res, salsa de hamburguesa hive, lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, pan / agregar queso cheddar: \$1

**Hamburguesa caprese \$17.50** torta de carne de res, aderezo de pesto, queso mozzarella, albahaca, rúcula, tomate, glaseado de vinagre balsámico, pan

**Hamburguesa tropical \$17.95** torta de carne, salsa de manzana y piña, queso suizo, lechuga, tomate, salsa de barbacoa

### SÁNDWICHES

servidas con papitas

**Pavo veraniego \$17** pan, mantequilla de hierbas y ajo, pavo en rodajas, queso cheddar blanco, tomates secos, cebolla acaramelada, lechuga

**Come tus verduras \$15** pan integral, mayonesa de albahaca, pepperoncini, pepino, alcachofa, alfalfa tierna, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar vegano

### PIZZA

**Espinaca y alcachofa \$17** salsa de ajo, espinaca, alcachofa, queso parmesano, queso mozzarella, albahaca

**Burrata prosciutto \$17.50** pesto, prosciutto, cebolla morada, alcaparras, queso burrata, rúcula