



AFTEN • AFTEN • AFTEN • AFTEN AFTEN •

LETTE RETTER

49. Dagens Suppe

Spørg venligst din tjener

69,-
50. Oksecarpaccio

Med trøffelolie, rucola og parmesan

89,-
51. Bruschetta

Hvidløgsmør med tomat og mozzarella

49,-
52. Anti pasti misti

Tallerken med forskellige forretter

99,-
53. Snegle

Med hvidløgssmør

99,-
54. Rejecocktail

Med asparges, rogn og brød

89,-

SALAT

5. Lakse Salat

Med laks, avokado med semidried tomater, hakkede mandler, syltede løg og dillddressing

99,-
6. Kylling Salat

Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgscroutoner, parmesan og cæsardressing

89,-
7. Gedeost Salat

Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette

99,-
8. Mozzarella Salat

Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat

60,-

TILKØB

- Dressing & dip

Ketchup, mayo, chilimayo, chiliolie, dillddressing m.fl.

7,-
- Toppings

Cherrytomater, ost, oliven mfl.

7,-
- Pommes frites

med valgfri dip

35,-
- Brødkurv

Friskbagt flute serveret m. smør

20,-
- Æg spejlæg

10,-

PASTA

55. Fettucine con Porcini e Filetto

Båndspaghetti med strimler af oksemørbrad og svampe i trøffelsauce

145,-
56. Fettuccine al Salmone Affumicato

Båndspaghetti med fersk laks, 3 stk. tigerrejer, spinat, hvidløg og hvidvin i tomat-flødesauce

145,-
57. Spaghetti Bolognese

Spaghetti med husets hjemmelavede kødsauce og parmesanost

119,-
58. Spaghetti Carbonara

Spaghetti med bacon og æg i flødesauce, samt parmesanost

119,-
59. Cannelloni

Vegetar med ost og spinat

119,-
60. Pasta med kylling

Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce

119,-
61. Lasagne Bolognese

119,-

BURGER

- Serveres med tomat, agurk, løg, frisk salat samt tortillachips,
Tykke fritter med hjemmelavet chilimayo og ketchup
21. Okseburger

Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon

119,-
22. Kyllingeburger

Grillstegt kyllingebryst med ost og bacon

119,-
23. Gedeostburger

Ca. 200g, hakket oksekød med gedeost og ovnbagte peberfrugter

129,-



FISK



- Alle fiskeretter serveres med dagens garniture og pommes frites.
62. Laksesteak

Med Chef's signatursauce, grønt og kartofler.

169,-
63. Moules Frites

Hvidhvinsdampede blåmuslinger fra Limfjorden i cremet sauce

149,-
65. Fish og Chips

Torsk goujons i mørk øl dej, citron og sauce tartare

149,-

BØRNERETTER

- Børn t.o.m 10 år.
38. Børne pizza

med skinke eller pepperoni

59,-
39. Spaghetti med kødsauce

59,-
40. Nuggets

5 stk. med pommes og mayo

59,-

KØD

Alle kødretter serveres med dagens garniture og kartoffel.
Vælg hertil mellem: trøffel-, peber-, gorgonzola- eller bearnaisesauce.

67. Black Angus

220g saftig Ribeye

215,-
68. La Sirena Bistecca Speciale

200g lækker grillet oksemørbrad

215,-
69. Kalvefilet

200g kalvefilet

189,-
70. Wiener schnitzel

Paneret kalvekød med smørsauce, kogte kartofler, ærter, citron, ansjoser og peberrod

159,-
71. Hakkedreng ca. 220g

Med brun sovs, spejlæg, bløde løg, kartofler og rødbeder.

149,-

PIZZA



Alle pizzaer er med huset hjemmelavet tomat sauce og ost.
Ønsker De at dele pizzaen, koster dette 25 kr.
Toppings: 7 kr. per ekstra topping.

24. Pizza Italiano Classico

Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum

72,-
25. Vesuvio Skinke

72,-
26. Capricciosa Skinke, champignon

72,-
27. A la Diavola Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili

72,-
28. Pizza ai Pepperoni Pepperoni

72,-
29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg

79,-
30. Parma Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon

85,-
31. Insalata di Pizze Iceberg salat, kødstrimler, dressing

85,-
32. Delle quattro grazie Vælg selv 4 slags fyld

95,-
33. Pizza con Patate Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto

85,-
34. Mezzaluna Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffel mælksmozzarella, rucola

85,-
35. Bresaola e Rucola Lufttørret oksemørbrad, rucola, parmesanost, hjemmelavet pesto

85,-
36. Salame Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami

85,-
37. Pizza Spinaci

Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg

85,-



DESSERT

42. Isdessert 59,-
4 kugler is, chokoladesauce og flødeskum
43. Tiramisu Klassisk italiensk kaffekage 69,-
44. Dagens kage Spørg venligst tjeneren 79,-

DRIKKEVARER

Vand og Juice

Isvand	20,-
Kildevand	29,-
Nicoline økojuice	29,-
(æble el. hyldeblomst)	

La Sirena lemonade 45,-

Vi tilbyder altid 2-3 frisklavede limonader på forskellige frugter, urter og rødder. Spørg tjeneren for dagens udvalg. Limonaden kan serveres 'sparkly' eller 'still'.

Tilføj 3cl. rom / vodka +30kr.

Sodavand	33 cl	50 cl	75 cl
	35,-	45,-	65,-

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda Orange, danskvand



ØL FRA FAD

Vælg mellem: Royal Pilsner, Royal Classic

33 cl / 50 cl / 75 cl 40,- / 50,- / 75,-

Sæsonens speciale øl

33 cl / 50 cl / 75 cl 49,- / 59,- / 80,-

⌘ Spørg for information om allergener ⌘

BOBLER

Cava Brut Ana Ferret
Penedes Spanien..... 299,- / gl. 65,-
Tør og frisk med fin frugt og festlige bobler.

ROSÉVIN

Rosato Bellareta Abruzzo, Italien
.....229,- / ½ fl. 119,- / gl. 55,-
Frisk og frugtig Italiensk rosé på druerne Montepulciano and Cabernet Sauvignon. Chatterende halvtør stil med noter af friske jordbær.

Chateau De La Galiniere
Côtes de Provence299,-
Elegant duft med noter af blomster, grapefrugt og lime. En yderst balanceret og frisk smag, hvor frugt-syren holder vinen levende i glasset og med lang og vedvarende eftersmag

HVIDVINE

Luccarelli Bianco Salento
Puglia, Italien 229,- / ½ fl. 119,- / gl. 55,-
Halvtør "easy drinking" hvidvin fra Syditalien på et blend af Malvasia og Chardonnay. Blød og frugtig.

Pinot Grigio Bertoldi
Garda, Italien..... 269,-
Frisk og blød italiensk klassiker med en mild stil og et let cremet touch. Fine nuancer af friske citrusfrugter med et let krydret touch.

Puligny-Montrachet Chartron et Trebuchet
Bourgogne, Frankrig 899,-
Stor bourgundisk klassiker. Tør og karakterfuld med friske mineralske noter og en perfekt balance mellem krop og syre.

Sauvignon Blanc Double Cove
Marlborough, New Zealand gl. 65,- / 319,-
Frisk og sprød med tydelige noter af hyldeblomst og citrusfrugter. Meget klassisk New Zealandsk Sauvignon Blanc med power på frugten og masser af karakter.

Chardonnay Bogle
Clarksburg, USA..... 399,-
Frisk og fyldig fadlagret Chardonnay med god balance mellem sprøde noter af citrus/æble og modne noter af banan/mangofrugt.



RØDVINE

Luccarelli Negroamaro
Puglia, Italien. . . . 229,- / ½ fl. 119,- / gl. 55,-
Karakterfuld syditaliener med fin blød power og smagfuld karakter. God balance mellem tørre tanniner og en sødmefuld finish.

Ripasso Superiore Semprebon
Valpolicella Classico, Italien . . . gl. 69,- / 349,-
Saftig og charmerende publikumsfavorit fra Valpolicella. God balance mellem bløde frugtige toner og en tør karakterfuld struktur.

Amarone "Le Quare" Gamba
Valpolicella Classico, Italien 579,-
Kongen af Valpolicella. Frugtig power og tør elegance på en og samme tid. Stor vin med masser af toner af tørrede frugter, chokolade, lakrids og tobak.

Zinfandel Old Vines Bogle
Clarksburg, USA 425,-
Blød og saftig Zinfandel fra Clarksburg i det østlige Californien. Fin power med god balance mellem syre og sødme og en let fadlagring.

Shiraz "Don't Tell Gary" 379,-
Victoria, Australien
Klassisk fadlagret australsk Shiraz med masser af power. God balance mellem dybe toner af modne bær og fine krydderier.

Cuvée Prestige Domaine d'Angayrac
Côstieres-de-Nîmes, Frankrig 299,-
Traditionelt Rhône-blend af Syrah og Grenache. Tør og medium kraftig med let fadlagring, som tilføjer fine toner af vanille til eftersmagen.

Gevrey-Chambertin Chartron et Trebuchet
Bourgogne, Frankrig 899,-
En rigtig Bourgogne-darling. Gevrey Chambertin er kendt for sin fine balance mellem fløjlsblød elegance og bombastisk fylde.

SE TAVLEN
FOR UGENS
UDVALGTE.

DET KAN VÆRE
EN SPECIEL RET,
EN MENU
ELLER
UGENS KAGE



KAFFE

	Alm.	Stor
Espresso	25,-	35,-
Americano	29,-	
Cafe Latte	30,-	35,-
Cappuccino	30,-	

Ekstra shot Espresso	9,-
Thé	25,-
Refill	1/2 pris
Valgfri kaffe TO-GO	25,-



Avec	
Grand Marnier/Bailey	
Pr. 2 cl. glas	29,-
Grappa/Cognac	
Pr. 2 cl. glas	39,-
Aperol Spritz	65,-
Gin & Tonic	65,-