



Festlige Bobler 65KR
Aperol Spritz 65KR
Kold Rosé 55KR
Stor Classic 49KR
Gin Tonic 65KR

BRUNCH

11.00 - 14.00

Serveret med røræg, ovnstegte brunchpølser, bacon, skinke, mild skærest, brie, pandekage med ahornsirup, müsli med yoghurt, røget laks, kapers og løg, samt frisk frugt.

89,-

OMELET

Hertil smør, brød og frisk salat

1. Kartoffler, spinat og løg 89,-
2. Kylling, svampe og peberfrugt 89,-
3. Serranoskinke, ost, løg 89,-

SALAT



5. Lakse salat 79,-
Med laks, avokado peberfrugt, løg salat m.m og dilledressing
6. Kylling Salat 79,-
Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgscROUTONER, parmesan og cæsardressing
7. Gedeost Salat 79,-
Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette
8. Mozzarella Salat 60,-
Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat

SANDWICH

Tykk friter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

10. Kylling og bacon 89,-
Med karry dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
11. Steak 89,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
12. Laks 89,-
Med dild dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
13. Serrano og mozzarella 89,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
14. Tun 89,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

FROKOST • FROKOST • FROKOST

SPECIALITETER

16. Pasta med kylling 99,-
Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce
17. Pariserbøf 119,-
Med peberrod, pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme
18. Moule Frites 129,-
Dampede blåmuslinger i cremet urte-sauce med hvidvin, fritter og aioli
19. Fish og Chips 129,-
Torske goujons i mørk øldej, fritter, citron, petit salat og sauce tartare
20. Ribeye 149,-
Med kartofler, sauce og dagens garniture



SMØRREBRØD



- Æg og rejer 49,-
- Fiskefilet og rejer 49,-
- Laks 49,-
- Roastbeef med pickels og risted løg 49,-
- 2 stk. inkl. lille fadøl 129,-

SUPPE

15. Dagens Suppe 69,-
Spørg venligst din tjener

BØRNERETTER

38. Børne pizza med skinke eller pepperoni 65,-
39. Spaghetti med kødsauce 65,-
40. Nuggets 5 stk. med pommes og mayo 65,-

PIZZA

Alle pizzaer er med huset hjemmelavet tomat sauce og ægte Italiensk mozzarellaost



24. Pizza Italiano Classico 65,-
Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum
25. Vesuvio Skinke 65,-
26. Capricciosa Skinke, champignon 65,-
27. A la Diavola 65,-
Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili
28. Pizza ai Pepperoni 65,-
29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødøløg 65,-
30. Parma 65,-
Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon
31. Insalata di Pizze 65,-
Icebergsalat, kødstrimler, dressing
32. Delle quattro grazie 65,-
Vælg selv 4 slags fyld
33. Pizza con Patate 65,-
Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto
34. Mezzaluna 65,-
Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffelmælksmozzarella, rucola
35. Bresaola e Rucola 65,-
Lufttørret oksemørbrad, rucola, parmesanost, hjemmelavet pesto
36. Salame 65,-
Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami
37. Pizza Spinaci 65,-
Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg



BURGER



Serveres med tomat, agurk, løg, frisk salat samt tortillachips, Tykke friter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

21. Okseburger 99,-
Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon
22. Kyllingeburger 99,-
Grillstegt kyllingebryst med ost og bacon
23. Gedeostburger 99,-
Ca. 200g, hakket oksekød m. gedeost og ovnbagte peberfrugter



DESSERT

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

BOBLER

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

ROSÉVIN

- Filari, Italien** 229,- / ½ fl. 119,- / gl. 55,-
Frisk og frugtig Italiensk rosé på druerne Montepulciano and Cabernet Sauvignon. Charming halv tør stil med noter af friske jordbær.

- Chateau Les Mesclances**
Côtes de Provence 299,-
Klassisk tør og lys rosé fra Provence. Tør og elegant med god friskhed og fin mineralitet.

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.

- Hans Greyl Double Cove**
Marlborough, New Zealand.... gl. 65,- / 319,-
Frisk og halvtør 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 Semprebbon**
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 vanilje til eftersmag.

- 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,-
Te		25,-
Refill		1/2 pris
Valgfri kaffe TO-GO		25,-
Irish coffee		65,-



Avec

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

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, dansk vand



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