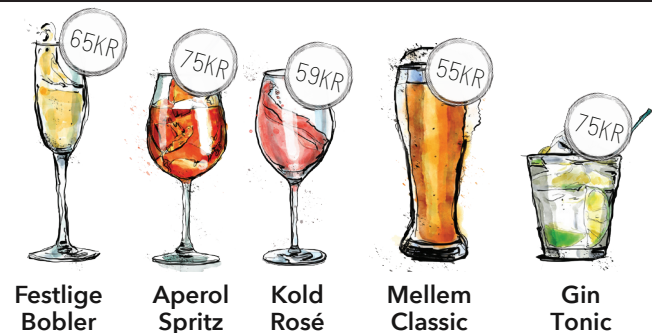




BRUNCH

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

Med laks, avokado peberfrugt, løg salat m.m og dilldressing

89,-

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

89,-

8. Mozzarella Salat

Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat

65,-

SANDWICH

Tykk fritter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

10. Kylling og bacon

Med karry dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

99,-

11. Steak

Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

99,-

12. Laks

Med dild dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

99,-

13. Serrano og mozzarella

Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

99,-

14. Tun

Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

99,-

FROKOST • FROKOST • FROKOST

SPECIALITETER

16. Pasta med kylling

Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce

109,-

17. Pariserbøf

Med peberrod, pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme

119,-

18. Moule Frites

Dampede blåmuslinger i cremet urte-sauce med hvidvin, fritter og aioli

129,-

19. Fish og Chips

Torske goujons i mørk øldej, fritter, citron, petit salat og sauce tartare

129,-

20. Ribeye

Med kartofler, sauce og dagens garniture

149,-



SMØRREBRØD



Æg og rejer

49,-

Fiskefilet og rejer

49,-

Laks

49,-

Roastbeef med pickles og risted løg

49,-

2 stk. inkl. lille fadøl

129,-

SUPPE

15. Dagens Suppe

Spørg venligst din tjener

69,-

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

Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum

69,-

25. Vesuvio Skinke

69,-

26. Capricciosa Skinke, champignon

69,-

27. A la Diavola

Rød peber, løg, pepperoni, hvidløg, chili

69,-

28. Pizza ai Pepperoni

69,-

29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg

69,-

30. Parma

Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon

69,-

31. Insalata di Pizze

Icebergsalat, kødstrimler, dressing

69,-

32. Delle quattro grazie

Vælg selv 4 slags fyld

69,-

33. Pizza con Patate

Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto

69,-

34. Mezzaluna

Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffelmælksmozzarella, rucola

69,-

35. Bresaola e Rucola

Lufttørret oksemørbrad, rucola, parmesanost, hjemmelavet pesto

69,-

36. Salame

Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami

69,-

37. Pizza Spinaci

Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg

69,-



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

99,-

22. Kyllingeburger

Grillstegt kyllingebryst med ost og bacon

99,-

23. Gedeostburger

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

99,-



La Sirena



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 gl. 65,- / 299,-
Tør og frisk med fin frugt og festlige bobler.

ROSÉVIN

Filari, Italien gl. 59,- / ½ fl. 135,- / 249,-
Frisk og frugtig Italiensk rosé på druerne Montepulciano and Cabernet Sauvignon. Charmerende halvtør 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 gl. 59,- / ½ fl. 135,- / 249,-
Halvtør "easy drinking" hvidvin fra Syditalien på et blend af Malvasia og Chardonnay. Blød og frugtig.

Riesling Fritz Walter
Pfalz, Tyskland 299,-
Frisk og blød klassiker med en mild stil og et let cremet touch. Fine nuancer af friske citrusfrugter med et let krydret touch.

Meursault 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. 69,- / 329,-
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 gl. 59 / ½ fl. 135,- / 249,-
Karakterfuld med fin blød power og smagfuld karakter. God balance mellem tanniner og sødmefuld finish.

Ripasso Superiore Semprebbon
Valpolicella Classico, Italien . . . gl. 69,- / 349,-
Saftig og charmerende klassiker. Blød og frugtig med god power og masser af smag.

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
Californien, USA 425,-
Blød og saftig. Fin power med god balance mellem syre og sødme og en let fadlagring.

Shiraz "Don't Tell Gary" 379,-
Victoria, Australien
Fadlagret Shiraz med god 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 eftersmagen.

Château Melin
Saint Emilion Grand Cru, Frankrig 485,-
Saftig og tør elegance på klassisk blend af Merlot og Cabernet Sauvignon.

Château Coutelin-Merville
Saint Estephe, Frankrig 695,-
Tør kraftig rødvin med flotte bøde tanniner og masser af karakter.

Gevrey-Chambertin Chartron et Trebuchet
Bourgogne, Frankrig 995,-
En rigtig Bourgogne-darling. Gevrey Chambertin er kendt for sin fine balance mellem fløjlsblød elegance og bombastisk fylde.

Ardal Tradition Roble
Ribera del Duero, Spanien 379,-
Kraftig og karakterfuld Tempranillo med 6 måneders fadlagring.

SE TAVLEN FOR UGENS UDVALGTE.

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



KAFFE

	Alm.	Stor
Espresso	29,-	39,-
Americano	29,-	
Cafe Latte	35,-	45,-
Cappuccino	35,-	
Ekstra shot Espresso		10,-
Te		29,-
Refill		1/2 pris
Valgfri kaffe TO-GO		29,-
Irish coffee		65,-



Avec	
Grand Marnier/Bailey	
Pr. 2 cl. glas	39,-
Grappa/Cognac	
Pr. 2 cl. glas	49,-
Aperol Spritz	75,-
Gin & Tonic	75,-



ØL FRA FAD

Vælg mellem: Royal Pilsner, Royal Classic
33 cl / 50 cl / 75 cl 45,- / 55,- / 79,-

Sæsonens speciale øl
33 cl / 50 cl / 75 cl 49,- / 59,- / 85,-

⌘ Spørg for information om allergener ⌘