



Festlige Bobler 65KR
Aperol Spritz 75KR
Kold Rosé 59KR
Mellem Classic 55KR
Gin Tonic 75KR

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.

99,-

OMELET

Hertil smør, brød og frisk salat

1. Kartoffler, spinat og løg 99,-
2. Kylling, svampe og peberfrugt 99,-
3. Serranoskinke, ost, løg 99,-

SALAT



5. Lakse salat 99,-
Med laks, avokado peberfrugt, løg salat m.m og dilldressing
6. Kylling Salat 99,-
Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgscroutoner, parmesan og cæsardressing
7. Gedeost Salat 99,-
Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette
8. Mozzarella Salat 75,-
Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat

SANDWICH

Tykk fritter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

10. Kylling og bacon 119,-
Med karry dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
11. Steak 119,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
12. Laks 119,-
Med dild dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
13. Serrano og mozzarella 119,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
14. Tun 119,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

FROKOST • FROKOST • FROKOST

SPECIALITETER

16. Pasta med kylling 119,-
Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce
17. Pariserbøf 139,-
Med peberrod, pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme
18. Moules Frites 139,-
Dampede blåmuslinger i cremet urte-sauce med hvidvin, fritter og aioli
19. Fish og Chips 139,-
Torske goujons i mørk øldej, fritter, citron, petit salat og sauce tartare
20. Ribeye 169,-
Med kartofler, sauce og dagens garniture



SMØRREBRØD



- Æg og rejer 59,-
- Fiskefilet og rejer 59,-
- Laks 59,-
- Roastbeef med pickles og risted løg 59,-
- 2 stk. inkl. lille fadøl 149,-

SUPPE

15. Dagens Suppe 69,-
Spørg venligst din tjener

BØRNERETTER

38. Børne pizza med skinke eller pepperoni 79,-
39. Spaghetti med kødsauce 79,-
40. Nuggets 5 stk. med pommes og mayo 79,-

PIZZA

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



24. Pizza Italiano Classico 79,-
Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum
25. Vesuvio Skinke 79,-
26. Capricciosa Skinke, champignon 79,-
27. A la Diavola 79,-
Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili
28. Pizza ai Pepperoni 79,-
29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg 79,-
30. Parma 79,-
Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon
31. Insalata di Pizze 79,-
Icebergsalat, kødstrimler, dressing
33. Pizza con Patate 79,-
Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto
34. Mezzaluna 79,-
Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffelmælksmozzarella, rucola
36. Salame 79,-
Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami
37. Pizza Spinaci 79,-
Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg



BURGER



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

21. Okseburger 119,-
Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon
22. Kyllingeburger 119,-
Grillstegt kyllingebryst med ost og bacon
23. Gedeostburger 119,-
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 gl. 65,- / 299,-
Tør og frisk med fin frugt og festlige bobler.

ROSÉVIN

Filari, Italien gl. 59,- / 135,- / 249,-
Frisk og frugtig Italiensk rosé på druerne Montepulciano and Cabernet Sauvignon. Charmingende 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,- / 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 / 135,- / 249,-
Karakterfuld med fin blød power og smagfuld karakter. God balance mellem tanniner og sødme fuld 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 eftersmag.

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

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 45,- / 55,- / 79,-

Sæsonens speciale øl

33 cl / 50 cl / 75 cl 49,- / 59,- / 85,-

⌘ Spørg for information om allergener ⌘