



# La Sirena



AFTEN • AFTEN • AFTEN • AFTEN AFTEN •

## LETTE RETTER

- |  |       |
|--|-------|
| 49. Dagens Suppe<br>Spørg venligst din tjener              | 69,-  |
| 50. Oksecarpaccio<br>Med trøffelolie, rucola og parmesan   | 119,- |
| 51. Bruschetta<br>Hvidløgsbrød med tomat og mozzarella     | 49,-  |
| 52. Antipasti misti<br>Tallerken med forskellige forretter | 119,- |
| 54. Rejecocktail<br>Med asparges, rogn og brød             | 99,-  |

## SALAT



- |  |       |
|--|-------|
| 5. Lakse Salat<br>Med laks, avokado med semidried tomater, hakkede mandler, syltede løg og dilledressing             | 129,- |
| 6. Kylling Salat<br>Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgsgroutoner, parmesan og cæsardressing                    | 129,- |
| 7. Gedeost Salat<br>Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette | 129,- |
| 8. Mozzarella Salat<br>Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat                                      | 79,-  |

## TILKØB

- |  |      |
|--|------|
| Dressing & dip<br>Ketchup, mayo, chilimayo, chiliolie, dilledressing m.fl. | 10,- |
| Toppings<br>Cherrytomater, ost, oliven mfl.                                | 12,- |
| Pommes frites med valgfri dip  | 45,- |
| Brødkurv<br>Friskbagt flute serveret m. smør                               | 25,- |

## PASTA



- |  |       |
|--|-------|
| 55. Fettucine con Porcini e Filetto<br>Båndspaghetti med strimler af oksemørbrad og svampe i trøffelsauce                              | 159,- |
| 56. Fettuccine al Salmone Affumicato<br>Båndspaghetti med fersk laks, 3 stk. tigerrejer, spinat, hvidløg og hvidvin i tomat-flødesauce | 159,- |
| 57. Spaghetti Bolognese<br>Spaghetti med husets hjemmelavede kødsauce og parmesanost   | 135,- |
| 58. Spaghetti Carbonara<br>Spaghetti med bacon og æg i flødesauce, samt parmesanost  | 135,- |
| 59. Vegetar pasta<br>Vegetar med ost og spinat   | 135,- |
| 60. Pasta med kylling<br>Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce  | 135,- |
| 61. Lasagne Bolognese  | 135,- |

## BURGER

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

- |  |       |
|--|-------|
| 21. Okseburger<br>Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon                         | 129,- |
| 22. Kyllingeburger<br>Grillstegt kyllingebryst med ost og bacon                    | 129,- |
| 23. Gedeostburger<br>Ca. 200g, hakket oksekød med gedeost og ovnbagte peberfrugter | 139,- |



## FISK



Alle fiskeretter serveres med dagens garniture og pommes frites.

- |   |       |
|---|-------|
| 62. Laksesteak<br>Med Chef's signatursauce, grønt og kartofler.                 | 179,- |
| 63. Moules Frites<br>Hvidvinsdampede blåmuslinger fra Limfjorden i cremet sauce | 159,- |
| 65. Fish og Chips<br>Torsk goujons i mørk øl dej, citron og sauce tartare       | 159,- |

## BØRNERETTER

Børn t.o.m 10 år.

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

## KØD

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

- |   |       |
|---|-------|
| 67. Black Angus<br>220g saftig Ribeye   | 249,- |
| 68. Oksemørbrad<br>200g lækker grillet oksemørbrad  | 249,- |
| 69. Kalvefilet<br>200g kalvefilet   | 199,- |
| 70. Wienersnitzel<br>Paneret kalvekød med smørsauce, kogte kartofler, ærter, citron, ansjoser og peberrod | 169,- |
| 71. Hakkedreng ca. 220g<br>Med brun sovs, spejlæg, bløde løg, kartofler og rødbeder.                      | 159,- |

## 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<br>Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum  | 79,-  |
| 25. Vesuvio Skinke  | 89,-  |
| 26. Capricciosa Skinke, champignon  | 89,-  |
| 27. A la Diavola Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili   | 89,-  |
| 28. Pizza ai Pepperoni Pepperoni  | 89,-  |
| 29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg  | 89,-  |
| 30. Parma Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon   | 95,-  |
| 31. Insalata di Pizze Iceberg salat, kødstrimler, dressing  | 95,-  |
| 32. Delle quattro grazie Vælg selv 4 slags fyld   | 119,- |
| 33. Pizza con Patate Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto | 95,-  |
| 34. Mezzaluna Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffel mælksmozzarella, rucola                          | 95,-  |
| 35. Bresaola e Rucola Lufttørret oksemørbrad, rucola, parmesanost, hjemmelavet pesto                          | 119,- |
| 36. Salame Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami                          | 95,-  |
| 37. Pizza Spinaci<br>Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg  | 95,-  |



## DESSERT

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

## 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 frugtlig Italiensk rosé på druerne Montepulciano and Cabernet Sauvignon. Chatterende 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 frugtlig.

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 frugtlig med god power og masser af smag.

Amarone "Le Quare" Gamba  
Valpolicella Classico, Italien . . . . . 579,-  
Kongen af Valpolicella. Frugtlig 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



## 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 45,- / 55,- / 79,-

### Sæsonens speciale øl

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

☞ Spørg for information om allergener ☜

## 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,- |