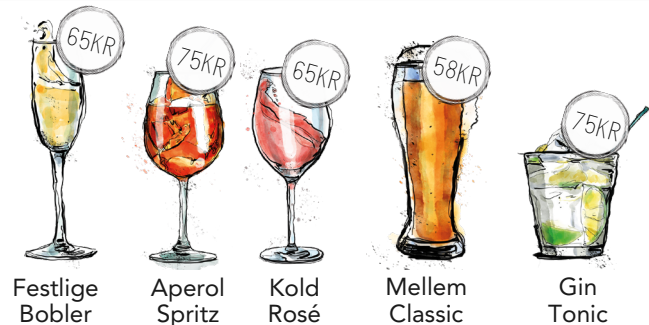




BRUNCH

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.

139,-

OMELET

Hertil smør, brød og frisk salat

- 1. Kartoffler, spinat og løg 129,-
- 2. Kylling, svampe og peberfrugt 129,-
- 3. Serranoskinke, ost, løg 129,-

SALAT



- 5. Lakse salat 129,-
Med laks, avokado peberfrugt, løg salat m.m og dilldressing
- 6. Kylling Salat 129,-
Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgscROUTONER, parmesan og cæsardressing
- 7. Gedeost Salat 129,-
Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette
- 8. Mozzarella Salat 95,-
Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat

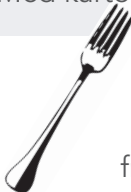
SANDWICH

Tykk fritter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

- 10. Kylling og bacon 129,-
Med karry dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
- 11. Steak 129,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
- 12. Laks 129,-
Med dild dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
- 13. Serrano og mozzarella 129,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
- 14. Tun 129,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

SPECIALITETER

- 16. Pasta med kylling 139,-
Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce
- 17. Pariserbøf 149,-
Med peberrod, pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme
- 18. Moules Frites 149,-
Dampede blåmuslinger i cremet urte-sauce med hvidvin, fritter og aioli
- 19. Fish og Chips 149,-
Torske goujons i mørk øldej, fritter, citron, petit salat og sauce tartare
- 20. Ribeye 239,-
Med kartofler, sauce og dagens garniture



SMØRREBRØD

Alle smørrebrød serveres på friskbagt rugbrød fra Gilleleje havns bageri. Glutenfrit brød + 10 kr



- 1. Marineret sild 120,-
Med rødløg, friterede kapers, syltede tyttebær og pisket creme fraiche
- 2. Pandestegt fiskefilet 135,-
Med hjemmerørt remoulade og grillet citron. Tilkøb af rejer + 35,-
- 3. Rejemad 135,-
Med smilende æg, brændt citron mayonnaise og bagte cherry tomater
- 4. Hønsesalat 120,-
Med bacon, grillede forårsløg og urter
- 5. Roastbeef 135,-
Med hjemmerørt remulade, cornichons, peberrod og karse

SUPPE

- 15. Dagens Suppe 75,-
Spørg venligst din tjener

BØRNERETTER

- 38. Børne pizza med skinke eller pepperoni 85,-
- 39. Spaghetti med kødsauce 85,-
- 40. Nuggets 5 stk. med pommes og mayo 85,-

FROKOST KORT

PIZZA

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



- 24. Pizza Italiano Classico 95,-
Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum
- 25. Vesuvio Skinke 95,-
- 26. Capricciosa Skinke, champignon 95,-
- 27. A la Diavola 95,-
Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili
- 28. Pizza ai Pepperoni 95,-
- 29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg 95,-
- 30. Parma 95,-
Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon
- 31. Insalata di Pizze 95,-
Icebergsalat, kødstrimler, dressing
- 33. Pizza con Patate 95,-
Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto
- 34. Mezzaluna 95,-
Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffelmælksmozzarella, rucola
- 36. Salame 95,-
Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami
- 37. Pizza Spinaci 95,-
Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg



BURGER



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

- 21. Okseburger 129,-
Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon
- 22. Southern fried chicken burger 129,-
Cheddar ost, salat, cornichons, tomat og chipotle mayonnaise
- 23. Gedeostburger 139,-
Ca. 200g hakket oksekød m. gedeost og ovnbagte peberfrugter



La Sirena



DESSERT

42. Isdessert 65,-
4 kugler is, chokoladesauce og flødeskum
43. Tiramisu Klassisk italiensk kaffekage 75,-
44. Dagens kage Spørg venligst tjeneren 85,-

BOBLER

- Cava Brut Robert
Penedes Spanien..... gl. 65,- / 299,-
Frisk og aromatisk med fin frugt og festlige bobler

ROSÉ

- Doriac.....gl. 69,- / ½ fl. 149,- / 275,-
d'Oc, Frankrig
Mild og lækende sydfransk rosé
med bløde frugtige toner og en let friskhed.

- Chateau l'Escarelle [øko].....325,-
Provence, Frankrig
Klassisk tør og lys rosé fra Provence.
Elegant med fin frugt og god sprød mineralitet.

HVIDVINE

- Luccarelli Bianco Salento
Puglia, Italien gl. 65,- / ½ fl. 149,- / 265,-
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 995,-
Stor bourgundisk klassiker. Tør og karakterfuld med
friske mineralske noter og en perfekt balance mellem
krop og syre.

- Sauvignon Blanc Inviniti
Marlborough, New Zealand gl. 75,- / 349,-
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..... 425,-
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. 65 / ½ fl. 149,- / 265,-
Karakterfuld med fin blød power og smagfuld karakter.
God balance mellem tanniner og sødmefuld finish.

- Ripasso Superiore Semprebbon
Valpolicella Classico, Italien . . . gl. 75,- / 349,-
Saftig og charmerende klassiker. Blød og frugtig med god
power og masser af smag.

- Amarone "Le Quare" Gamba
Valpolicella Classico, Italien 589,-
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 450,-
Blød og saftig. Fin power med god balance mellem syre
og sødme og en let fadlagring.

- Shiraz "Don't Tell Gary" 389,-
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 489,-
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 389,-
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

- | | |
|----------------------|------|
| Espresso | 29,- |
| Americano | 29,- |
| Cafe Latte | 45,- |
| Cappuccino | 45,- |
| Ekstra shot Espresso | 10,- |
| Te | 29,- |
| Irish coffee | 75,- |



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

DRIKKEVARER

Vand og Juice

- | | |
|------------------------|------|
| Isvand | 20,- |
| Kildevand | 35,- |
| Nicoline økojuice | 35,- |
| (æble el. hyldeblomst) | |

La Sirena lemonade 48,-

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 |
| | 38,- | 48,- | 68,- |

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda
Orange, dansk vand



ØL FRA FAD

Vælg mellem: Royal Pilsner, Royal Classic

33 cl / 50 cl / 75 cl 48,- / 58,- / 78,-

Sæsonens speciale øl

33 cl / 50 cl / 75 cl 58,- / 68,- / 88,-

⌘ Spørg for information om allergener ⌘