

La Sirena

BRUNCH

11.00-14.00

Serveres med yoghurt med granola, røræg, bacon, brunchpølser, Serrano skinke, italiensk salami, røget laks, mild skæreost, brieost, amerikansk pandekage med sirup, friskskåret frugt og hjemmebagt brød

149,-

OMELET

11.00-14.00

Hertil smør, brød og frisk salat

1. Kartoffler, spinat, løg og ost
2. Kylling, svampe, peberfrugt og ost
3. Serranoskinke, ost, løg og frisk mozzarella

135,-



FROKOST

INDTIL KL 15.00

SMØRREBRØD

Alle smørrebrød serveres på friskt hjemmebagt rugbrød.
Glutenfrit brød + 10 kr

Marineret sild	85,-
Med rødløg, friterede kapers, syltede tyttebær og pisket creme fraiche	
Pandestegt fiskefilet	125,-
Med hjemmerørt remoulade og grillet citron. Tilkøb af rejer + 35,-	
Rejemad	85,-
Med smilende æg, brændt citron mayonnaise og bagte cherry tomater	
Hønsesalat	85,-
Med bacon, grillede forårsløg og urter	
'Dyrlægens natmad'	85,-
Leverpostej, ristede løg, saltkød og sky	
Æggesalat	85,-
Med sprød bacon og purløg	
Lun leverpostej	85,-
Med stegte champignoner og bacon	
Roastbeef	85,-
Med hjemmerørt remulade, ristede løg, peberrod og karse	
Pariserbøf	159,-
Med peberrod, pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme	

SANDWICH

Serveres med fritter og hjemmelavet chilimayo eller ketchup

10. Kylling og bacon	135,-
Med karry dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m	
11. Steak	135,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m	
12. Laks	135,-
Med dild dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m	
13. Serrano og mozzarella	135,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m	
14. Tun	135,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m	



LETTE RETTER

48. Nemo's Vitello Tonnato	139,-
Kalvefilet på en bund af sprøde salater med klassisk tunsauce, kapers og oliven.	
49. Tomat Suppe	85,-
La Sirenas lækre, cremede tomat suppe	
50. Oksecarpaccio	149,-
Med trøffelolie, rucola og parmesan	
51. Bruschetta	65,-
Hvidløgsbrød med tomat og mozzarella	
52. Rejecocktail	125,-

SALAT

5. Lakse Salat	149,-
Med laks, avokado med semidried tomater, hakkede mandler, syltede løg og dilldressing	
6. Kylling Salat	149,-
Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgsgroutoner, parmesan og cæsardressing	
7. Gedeost Salat	149,-
Gratineret gedeost, syltede rødløg, semidried tomater, hakkede mandler og fransk vinaigrette	
8. Mozzarella Salat	110,-
Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat	

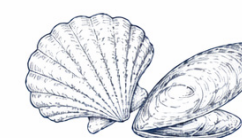
BURGER

Serveres med frisk agurk, tomat, rødløg og salat, mayo, burgerdressing, ketchup, pommes frites og hjemmelavet chipotle mayo.

21. Okseburger	159,-
Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon	
22. Southern fried chicken burger	159,-
Salat, cornichons, tomat og chipotle mayonnaise	
23. Gedeostburger	169,-
Ca. 200g, hakket oksekød med gedeost og ovnbagte peberfrugter	

TILKØB

Dressing & dip Ketchup, mayo, chilimayo, chiliolie, dilldressing m.fl.	15,-
Pommes frites med valgfri dip	49,-
Brødkurv Friskbagt brød serveret med smør	45,-



PASTA

55. Fettucine con Porcini e Filetto 189,-
Båndspaghetti med strimler af oksemørbrad og svampe i trøffelsauce
56. Fettuccine al Salmone Affumicato 189,-
Båndspaghetti med fersk laks, spinat, hvidløg og hvidvin i tomat-flødesauce
57. Spaghetti Bolognese 169,-
Spaghetti med husets hjemmelavede kødsauce og parmesanost
58. Spaghetti Carbonara 169,-
Spaghetti med bacon og æg i flødesauce, samt parmesanost
59. Vegetar pasta 169,-
Vegetar med ost og spinat
60. Pasta med kylling 169,-
Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce
61. Lasagne Bolognese 169,-



Til pizza & pasta anbefaler vi vores halvtørre
Riesling fra Paul Schneider i Alsace gl. 90,- fl. 395,-

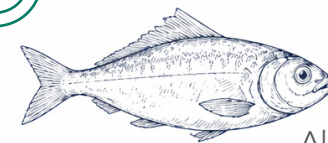
Eller vores charmerende runde og frugtige
Pinot Noir fra Sydfrankrig gl. 80,- fl. 325,-



PIZZA

Alle pizzaer er med husets hjemmelavet tomat-sauce og ost.
Ønsker De at dele pizzaen, koster dette 25 kr. Ekstra toppings pr stk +15-25,-

24. Pizza Italiano Classico Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum 100,-
25. Vesuvio Skinke 120,-
26. Capricciosa Skinke, champignon 120,-
27. A la Diavola Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili 120,-
28. Pizza ai Pepperoni Pepperoni 120,-
29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg 120,-
30. Parma Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon 130,-
31. Insalata di Pizze Iceberg salat, kødstrimler, dressing 130,-
32. Delle quattro grazie Vælg selv 4 slags fyld 145,-
33. Pizza con Patate Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto 120,-
34. Mezzaluna Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffelmælksmozzarella, rucola 130,-
35. Bresaola e Rucola Lufttørret oksemørbrad, rucola, parmesanost, hjemmelavet pesto 145,-
36. Salame Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami 120,-
37. Pizza Spinaci Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg 130,-



FISK & SKALDYR

Alle fiskeretter serveres med dagens garniture og pommes frites.

62. Laksesteak 225,-
Med Chef's signatursauce, grønt og kartofler.
63. Moules Frites 189,-
Hvidvinsdampede blåmuslinger i vores tomatiseret signatur flødesauce.
Serveres med pommes frites, aioli, chipotle mayo og petit salat
65. Fish og Chips 189,-
Panko paneret danskfanget torsk, pommes frites, tartar sauce samt petit salat

Til vores fisk & skaldyr anbefaler vi vores friske
og sprøde **Sancerre** gl. 110,- fl. 550,-

Eller vores tørre & frugtige **Bourgogne Blanc** fl. 495,-



KØD

Vores retter af kalv og okse serveres med sæsonens garniture og brasede kartofler fra Lammefjorden eller pommes frites. Sauce - vælg venligst mellem brun sauce, peber sauce, gorgonzola sauce, bearnaise sauce eller trøffel sauce.



67. Black Angus 339,-
220 gram mør ribeye af græsfodret kvæg fra Uruguay tilberedt på flammegrill.
68. Oksemørbrad 339,-
200 gram mørbrad af bedste kvalitet tilberedt på flammegrill.
69. Kalvefilet 220 gram mør og vel modnet kalvefilet tilberedt på flammegrill. 275,-
70. Wiener schnitzel 225,-
Hjemmelavet pandestegt Wiener schnitzel med brasede kartofler, gariniture, kogte ærter, kapers, peberrod, ansjoser, citron og brun sauce.
71. Hakkebøf ca. 220g 199,-
220 gram's hakkebøf serveret med brasede kartofler, rødbede, bløde løg, spejlæg samt brun sauce.

Til vores kødretter anbefaler vi vores saftige
Ripasso della Valpolicella gl. 90,- fl. 395,-

Eller vores klassiske tørre og runde
Saint-Emilion Grand Cru fra Bordeaux fl. 550,-



BØRN t.o.m. 10 år.

38. Børne pizza 90,-
med skinke eller pepperoni
39. Spaghetti 90,-
med kødsauce
40. Nuggets 90,-
5 stk. med pommes og mayo
41. Oksefilet 150,-
Med grønt og kartofler

DESSERT

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

VINE PÅ GLAS

- BOBLER -

Cava Brut, Robert Mur, Penedes 70,-

- ROSÉ -

Doriac, Les Embruns, d'Oc 70,-

- HVIDVIN -

Bianco Salento, Luccarelli, Puglia 70,-

Chardonnay, La Cour des Grands, d'Oc 80,-

Riesling, Paul Schneider, Alsace 90,-

Sancerre, Domaine Franck Millet, Loire 110,-

- RØDVIN -

Negroamaro, Luccarelli, Puglia, Italien 70,-

Pinot Noir, La Cour des Grands, d'Oc, Frankrig 80,-

Ripasso Superiore, Semprebon, Valpolicella Classico, Italien 90,-

BOBLER

Cava Brut, Robert Mur, Penedes 320,-

Champagne Brut, l'Eloquente, Charly-sur-Marne 695,-

ROSÉ

Doriac, Les Embruns, d'Oc 285,-

Provence Classic, Château l'Escarelle, Provence [øko] 350,-



HVIDVINE

- FYLDIGE & KRAFTFULDE -

// Gode til fed fisk, krydret mad og kraftige retter //

Chardonnay, La Cour des Grands, d'Oc 325,-

Chardonnay, Bogle Family Winery, Californien 450,-

Chablis 1er Cru, Chartron et Trebuchet, Bourgogne 795,-

- FRUGTIGE & HALVTØRRE -

// Gode allround vine til salater, pasta og pizza //

Bianco Salento, Luccarelli, Puglia 285,-

Riesling, Paul Schneider, Alsace 395,-

Sauvignon Blanc, Louis Eschenauer, d'Oc 350,-

- TØRRE & SPRØDE -

// Gode til fisk & skaldyr //

Pinot Grigio, Bertoldi, Garda 325,-

Bourgogne Blanc, Chartron et Trebuchet, Bourgogne 495,-

Sancerre, Domaine Franck Millet, Loire 550,-

RØDVINE

- KRAFTIGE & SØDMEFULDE -

// Gode til oksekød, pizza/pasta og kraftige retter generelt //

Negroamaro, Luccarelli, Puglia 285,-

Ripasso Superiore, Semprebon, Valpolicella Classico 395,-

Amarone, Gamba "Le Quare", Valpolicella Classico 650,-

- LETTE & ELEGANTE -

// Gode til magert kød, pasta, lette retter og som frokostvine //

Pinot Noir, La Cour des Grands, d'Oc 325,-

Langhe Nebbiolo, Armando Piazza, Piemonte 475,-

Savigny-les-Beaune 1er Cru, Chartron et Trebuchet, Bourgogne . . 795,-

- TØRRE & RUNDE -

// Gode allround vine til kød og kraftige retter generelt //

Côtes du Rhône, Alain Jaume, Rhône [øko] 395,-

Saint Emilion Grand Cru, Château Le Cros, Bordeaux 550,-

Pomerol, Clos de la Vieille Ecole, Bordeaux 695,-



VAND & JUICE

Isvand pr glas 20,-

Adelhardt økologisk saft 35,-
(æble el. hyldeblomst)

La Sirena Lemonade 48,-
Vi tilbyder altid 2-3 frisklavede limonader på forskellige frugter og urter
Spørg tjeneren for dagens udvalg.
Limonaden kan laves med el. uden bobler.

Tilføj 3cl. rom el. vodka +30,-

Sodavand
33 cl / 50 cl / 75 cl 39,- / 49,- / 69,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda Orange,
Danskvand

ØL FRA FAD

Vælg mellem: Royal Pilsner, Royal Classic
33 cl / 50 cl / 75 cl. 49,- / 59,- / 79,-

Sæsonens special øl

33 cl / 50 cl / 75 cl. 59,- / 69,- / 89,-

COCKTAILS NYHED!

Aperol el. Limoncello Spritz 95,-

Gin Tonic 85,-

KAFFE

Espresso 29,-

Americano 39,-

Cafe Latte 50,-

Cappuccino 50,-

Ekstra shot Espresso . . . 10,-

Te 29,-

Irish coffee 85,-

AVEC

Grand Marnier/Bailey . . . 49,-
Pr. 2 cl. glas

Grappa/Cognac 59,-
Pr. 2 cl. glas

