

JUBILÆUMS MENU

ANTIPASTI MISTI
Forskellige forretter

FILETTO TARTUFO
Oksemørbrad med trøffelsauce, garniture og kartofler

DESSERT
Frit valg fra kortet

395,-

BRUNCH 11 - 16

BRUNCH 155,-

Røræg med bacon og pølser, to slags ost, yoghurt med müsli og sirup, mozzarella med tomat og pesto, avokado med mandler, sesam og lime, hummus med oliven, pandekage med chokoladesauce, frugt, brødkurv med smør og marmelade

VEGETAR BRUNCH 130,-

Røræg, to slags ost, yoghurt med müsli og sirup, mozzarella med tomat og pesto, avokado med mandler, sesam og lime, hummus med oliven, pandekage med chokoladesauce, frugt, brødkurv med smør og marmelade

MORGEN TALLERKEN 95,-

Røræg med bacon, yoghurt med müsli og sirup. Serveres med brød og smør

BØRNE BRUNCH 95,-

Under 12 år
Røræg, pølser, yoghurt med müsli og sirup, pandekage med chokoladesauce og frugt

FROKOST 11 - 16

Alle frokost retter serveres med salat og fries

KYLINGEFILET 148,-

Med svampesauce

KALVEFILET 158,-

Skiver af kalvefilet. **Vælg sauce:**
Bearnaise, svampe, peber eller gorgonzola

HAKKEBØF 148,-

Med bløde løg og bearnaisesauce

LAKSEFILET 158,-

Med hvidløgscreme

OMELET 148,-

Med ost og kylling eller ost og tomat

SALAT

Serveres med hvidløgsbrød

TUNMOUSSE SALAT 148,-

Frisk blandet salat med tun, oliven og pesto

KYLLINGESALAT 148,-

Frisk blandet salat med kylling, oliven og pesto

LAKSESALAT 155,-

Frisk blandet salat med røget laks, oliven og parmesan

MOZZARELLA SALAT 148,-

Frisk blandet salat med mozzarella, hvidløgscreme, oliven og pesto

REJESALAT 155,-

Frisk blandet salat med rejer, avocado og rød dressing

MENUER

[Serveres hele dagen | pr. person]

2 RETTER 235,-
[Forret og hovedret eller hovedret og dessert]

3 RETTER 285,-
[Forret og hovedret og dessert]

HOVEDRET 178,-

PR RET

TEX MEX

Tortilla med kylling, grøntsager, ost, guacamole, creme fraiche og jalapeños. Serveres med nachos og salat

POLLO

Kyllingebryst med smeltet mozzarella, svampesauce, kartofler og garniture

CALZONE

Tortilla med hakket oksekød, jalapeños, peberfrugt, salsa, guacamole og creme fraiche. Serveres med nachos og salat

BØFBEARNAISE

Kalvefilet, bearnaisesauce, fries og salat

SCALOPPINE AL GORGONZOLA

Skiver af kalvefilet, gorgonzolasauce, kartofler og garniture

SCALOPPINE AI FUNGHI

Skiver af kalvefilet, svampesauce, kartofler og garniture

INVOLTINI

Ruller af kalvefilet med krydret pølse, mozzarella, svampesauce, kartofler og garniture

STROGANOFF

Strimler af kalvekød i en stærk tomatsauce med peberfrugt. Serveres med nachos.

POLPETTI

Hakkebøf, bearnaisesauce, fries og salat

SALMONE AL FORNO

Ovnbagt laks, hvidløgscreme, kartofler og garniture

PASTA AL CARNE

Med strimler af kalvekød og svampesauce

PASTA SALMONE

Med laks, hvidløg, cherrytomater og tomatflødesauce

PASTA GORGONZOLA

Med grøntsager, gorgonzola og tomatflødesauce

PASTA POLLO

Med kylling, grøntsager, pesto, tomatflødesauce og parmesan

PASTA AL TARTUFO +50,-

Med trøffel sauce og oksemørbrad

FILETTO GORGONZOLA +50,-

Oksemørbrad, gorgonzolasauce kartofler og garniture

FILETTO DI MANZO BERNESE +50,-

Oksemørbrad, bearnaisesauce, kartofler og garniture

FILETTO AL PEPE +50,-

Oksemørbrad, pebersauce, kartofler og garniture

FILETTO PROFESSORI +50,-

Oksemørbrad, svampesauce, kartofler og garniture

AGNELLO ALLA SORRENTINA +50,-

Lammekrone, svampesauce, kartofler og garniture

FORRET 105,-

PR RET

Serveres med hvidløgsbrød

BRUSCHETTA DELLA CASA

Med friske tomater, basilikum, rucola og jomfruolie

TOMATSUPPE

MOZZARELLA CAPRESE

Frisk mozzarella med tomat, pesto og rucola

LAKSE CARPACCIO

Røget laks med rucola og parmesan

CARPACCIO

Rå marineret oksemørbrad, rucola, parmesan og trøffelolie

CALAMARI

Dybstegete blæksprutter med hvidløgscreme

GAMBERETTI

Små rejer i tomat-hvidløgsauce

DESSERT 85,-

PR RET

FORMAGGIO

Ostetallerken

TIRAMISU

CREPPELLE

Pandekage med vaniljeis

BANANA SPLIT

GELATO

Chokolade og vanilleis

BROWNIE

Med vaniljeis

SIDE ORDERS

NACHOS RISICO 120,-

Med ost, salsa, guacamole og creme fraiche

NACHOS EUROPA 155,-

Med ost, kylling, jalapeños, salsa, guacamole og creme fraiche

HUMMUS og brød 55,-

HVIDLØGSCREME og brød 55,-

OLIVEN semidried tomat og brød 55,-

FRIES Med chilimayo 75,-

BURGER

Serveres med fries og chilimayo

BURGER JOE 148,-

200g bøf og salat med **eller** uden ost

MEXICAN 148,-

200g bøf, salat, ost, guacamole, salsa og jalapeños

DEAN 155,-

200g bøf, salat, ost, bacon og ananas

CHAPLIN 148,-

200g bøf, salat, hummus, hvidløgscreme og sweet chilisauce

PAVAROTTI 155,-

200g bøf, salat, ost, bacon og pepperoni

REUMERT 155,-

200g bøf, salat, bløde løg, spejlæg og bearnaise

JANE 158,-

200g bøf, salat, bløde løg, hvidløgscreme, ost, bacon og guacamole

THE BRAVE MANDELLA 155,-

200g bøf, salat, bløde løg og pebersauce

MONROE 148,-

Kyllingebryst, salat, ost, salsa, guacamole og jalapeños

SANDWICH

Serveres med fries og chilimayo

CLUB SANDWICH 155,-

Klassisk clubsandwich med toastbrød, kyllingebryst, bacon, karry, tomat og salat

TUN SANDWICH 148,-

Tunmousse, salat og pesto

LAKSE SANDWICH 155,-

Røget laks, salat og hvidløgscreme

KYLING SANDWICH 148,-

Kyllingebryst, salat, mozzarella og pesto

MOZZARELLA SANDWICH 148,-

Mozzarella, tomat, pesto og salat

KUN FOR BØRN

KYLINGEFILET Med fries og mayo 105,-

BURGER Med fries og mayo 105,-

KALVEFILET Med fries og mayo 105,-

PASTA Med kylling og tomatflødesauce 105,-

IS chokolade og vaniljeis 70,-



ESPRESSO

single / dobbelt

FILTER KAFFE	30,- / 35,-
AMERICANO	35,- / 42,-
ESPRESSO	30,- / 35,-
CAPPUCCINO	42,- / 52,-
CAFE LATTE	42,- / 52,-
CORTADO	42,-
ISKAFFE	52,-
<i>Havremælk</i>	+5,-

THE OG KAKAO

EARL GREY THE	45,-
MYNTE THE	45,-
CHAI LATTE	55,-
VARM KAKAO	55,-
Med eller uden flødeskum	

KAFFE MED SPIRITUS

IRISH COFFEE 4 cl Whisky, brun farin, kaffe og flødeskum	75,-
JAMAICAN COFFEE 4 cl Malibu, rørsukker, kaffe og flødeskum	75,-
LUMUMBA 4 cl Cognac, varm chokolade og flødeskum	85,-

SPIRITUS

2CL SPIRITUS	40,-
4CL SPIRITUS	75,-

KOLDE DRIKKE

SODAVAND	25 cl.	40 cl.	75 cl.
Coca Cola, Cola Zero, Sprite Zero og Schweppes Lemon	33,-	48,-	70,-
SØBOGAARD SAFT		50,-	
Hyldeblomst, m/u brus			
JUICE		45,-	
Æble, appelsin, tranebær eller ananas			
SMOOTHIE		75,-	
Jordbær og banan			
VAND	25 cl.	50 cl.	75 cl.
SAN PELLEGRINO	33,-	50,-	70,-
Med brus			
PANNA AQUA	33,-	50,-	70,-
Uden brus			
ISVAND	Gl. 18,-	Kande 30,-	

ØL

FADØL	25 cl.	40 cl.	75cl.
GRØN TUBORG	38,-	59,-	86,-
CLASSIC	38,-	59,-	86,-
JACOBSEN (Yakima IPA)	45,-	70,-	96,-
GRIMBERGEN	33 cl.	50 cl.	75 cl.
Double Ambrée	55,-	70,-	96,-
KRONENBOURG	55,-	70,-	96,-
1664 Blanc			
FLASKE ØL	33 cl.		
CARLSBERG NORDIC Alkoholfri øl	50,-		
CORONA	50,-		



VINKORT

HVIDE

	glas	flaske		glas	flaske
ORTONESE MALVASIA/ CHARDONNAY	75,-	295,-			
<i>Abruzzo, Italien</i>					
Frisk og medium fyldig hvidvin. Smagen er frisk og sprød med undertoner af ferskner, abrikoser og lyse rosiner. Sluttes med en elegant og aromatisk smag.					
BERTOLDI PINOT GRIGIO	85,-	335,-			
<i>Veneto, Italien</i>					
Halvtør, mild og charmerende italiensk klassiker. I denne vin findes citrus aromaer som understøttes af livlig og forfriskende syre. Sluttes med en elegant og aromatisk smag.					

ROSÉ

FILARI ROSÉ	75,-	295,-			
<i>Abruzzo, Italien</i>					
En frisk og let drikkelig rosé. Både i duft og smag fornemmes mørke bær. Vinen er intens i smagen med en ung og velafbalanceret blødhed.					

BOBLER

FORTEPASSO BRUT	85,-	335,-			
<i>Piemonte, Italien</i>					
Let og bløde bobler. Smagen er meget behagelig, med en medium tør eftersmag.					

RØDE

ORTONESE SANGIOVESE/MERLOT	75,-	295,-			
<i>Daunia, Italien</i>					
En god blanding af Sangiovese og Merlot, giver her en fin og god blødhed i vinen.					
LUCCARELLI PRIMITIVO			335,-		
<i>Puglia, Italien</i>					
Medium kraftig rødvin fra syditalien. Primitivo druen bidrager med intens bærfrugt og krydrede toner. Smagen er vidunderlig blød og cremet med en fin balance mellem tanninerne og vinen bløde eftersmag.					
DANESE QUINDICI	85,-	355,-			
<i>Veneto, Italien</i>					
Ekspllosion af søde frugter, chokolade og vanilje i duften. Smagen er kraftig med toner af mørke bær. En vin med power og fylde. Den høje alkoholprocent er dog ikke domineret i strukturen som er silkeblød. Alkohol procenten er 15%.					
YUME MONTEPULCIANO			395,-		
<i>Abruzzo, Italien</i>					
Fantastisk fyldig og karakterfyldt rødvin med en dybde og rundhed som normalt kun findes i meget dyre vine.					
CASCINA RADICE BAROLO			595,-		
<i>Piemonte, Italien</i>					
En kraftfuld men dog stadig elegant og klassisk Barolo. Vinen er vidunderlig afbalanceret med en høj kvalitets frugt smag. En fantastisk finish.					

COCKTAILS & DRINKS

GIN	85,-	KIRR ROYAL	85,-
Med tonic eller lemon		Mousserende vin, grenadine	
ROM & COLA	85,-	PIÑA COLADA	85,-
Rom, lime, cola		Rom, ananas, malibu og kokosnød	
MOJITO	85,-	STRAWBERRY DAQUIRI	85,-
Rom, sukker, mynte, lime, soda		Rom, jordbær, sirup	
TEQUILA SUNRISE	85,-	APEROL SPRITZ	95,-
Tequila, appelsin, grenadine		Aperol, spumante brut, appelsin, soda	
COSMOPOLITAN	85,-		
Vodka, cointreau, tranebær, lime			