

MENU

AFTEN

Det kolde

- **Tigerreje**, Rødbede, Grillet Artiskok, Purløg
- **Laks**, Kul, Sweet drops, Rødkarse **(G)**
- **Bao**, Kylling, Kål, Chilimayo **G**
- **Slider**, Pebermayo, Syltede rødløg, Sprød Kylling **G**
- **Poke bowl**, Tangsalat, Svampe, Løg, Bønner **V**
- **Bagt Tomat**, Ruccola, Solsikkekerner, Parmesan **V**
- **Quinoa**, Granatæble, Bønner **V**
- **Marinerede rejer**, Hvidløg, Persille, Aioli
- **Sprød salat**, Grønt, Urter **V**
- **Pasta**, Pesto, Salatost, Løg, Majs **G**

Det lune

- **Suppe**, Kokosmælk, Chili, Lime blade, Citrongræs, Ingefær **V**
- **Svinekam**, Soya, Ingefær, Hvidløg, Honning
- **Mac and cheese**, Løg, Hvidløg, Muskat **V G**
- **Cremekartofler**, Hvidløg, Løg **V**
- **Kylling**, Soya, Peanutbutter
- **Bagte rodfrugter**, Selleri, Gulbeder, Sweet potato, Hvidløg **V**
- **Gyoza**, Chilimayo **G**
- **Fritter**, Dips **V**
- **Langtidsstegt okse**, Pure

Brød

- **"Tartelet"**, Røget krondyr,, Løg, Tranebær **(G)**
- **Bruschetta**, Tomat, Løg **(G)**
- **Pinsa**, Trøffelcreme, Skinke, Olivenolie **(G)**
- **Tærte**, Spinat, Gulerødder, Løg **V G**
- **Pizza**, Mozzarella, Skinke, Løg **(G)**
- **Pizza**, Mozzarella, kartoffel, Rosmarin **V (G)**
- **Koldhævet surdejsbrød**, Smør **V (G)**

DESSERT

- **IS (4 varianter)**, kaffe og te

PRISER

Måltidet

Søndag - Torsdag	219,- pr. person
Fredag - Lørdag + Helligdage	249,- pr. person

Fri bar (min. 2 timer)

Søndag - Torsdag, pr. time	60,- pr. person
Fredag - Lørdag + Helligdage, pr. time	85,- pr. person

Fri dessert, Kaffe & te

Alle dage	40,- pr. person
-----------	------------------------

Tillykke med dagen!

Fødselaren spiser selvfølgelig til halv pris.

Børn under 12 år halv pris. Under 4 år gratis (undtagen desserten)

FRI BAR og FRI DESSERT kan kun tilkøbes ved køb af FOOD COURT.

MENU

FROKOST

Det kolde

- **Bao**, Kylling, Kål, Chilimayo **G**
- **Slider**, Pebermayo, Syltede rødløg, Sprød Kylling **G**
- **Quinoa**, Granatæble, Bønner **V**
- **Marinerede rejer**, Hvidløg, Persille, Aioli
- **Sprød salat**, Grønt, Urter **V**
- **Pasta**, Pesto, Salatost, Løg, Majs **G**

Det lune

- **Suppe**, Kokosmælk, Chili, Lime blade, Citrongræs, Ingefær **V**
- **Svinekam**, Soya, Ingefær, Hvidløg, Honning
- **Mac and cheese**, Løg, Hvidløg, Muskat **V G**
- **Gyoza**, Chilimayo **G**
- **Fritter**, Dips **V**

Brød

- **Bruschetta**, Tomat, Løg **(G)**
- **Pinsa**, Trøffelcreme, Skinke, Olivenolie **(G)**
- **Pizza**, Mozzarella, Skinke, Løg **(G)**
- **Pizza**, Mozzarella, kartoffel, Rosmarin **V (G)**
- **Koldhævet surdejsbrød**, Smør **V (G)**

DESSERT

- **IS (4 varianter)**, kaffe og te

PRISER

Måltidet

Lørdag + søndag

179,- pr. person

Fri dessert, Kaffe & te

Alle dage

40,- pr. person

Tillykke med dagen!

Fødselaren spiser selvfølgelig til halv pris.

Børn under 12 år halv pris. Under 4 år gratis (undtagen desserten)

FRI DESSERT kan kun tilkøbes ved køb af FOOD COURT.

V Vegetar

G Indeholder gluten

(G) Kan ændres til glutenfri

OPGRADÉR DIN VIN

50% på nedenstående priser hvis
du har valgt FRI BAR

Rosé / Champagne

**Scalabrone Bolgheri Rosato, 400,-
D.O.C., Tenuta Guado al Tasso, Italien**

Scalabrone har farve som lyserøde roser. Aromaen har intense indtryk af røde bær, blomster, rosenblade og havtorn. Smagen er behageligt frugtagtig og delikat med en fremragende friskhed og vedholdenhed.

**NV Champagne Lancelot Royer 700,-
Cuvee de Reserve R.R., Frankrig**

Duften er yderst elegant med toner af ferskner, grønne æbler, citrus og lime. Elegancen fortsætter i smagen, som har en flere minutter lang eftersmag med en let mineralitet i sin afslutning.

Hvidvine

**Mâcon-Bussières les Clos, AOP, 400,-
Maison Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrig**

Fine **mineralske** toner. En meget overbevisende Chardonnay, der tydeligt følger Drouhins linje om elegance og finesse.

**Discovery Chardonnay, DAOU 400,-
Family Estates, Paso Robles USA**

Fyldig aroma af ananas, æbler og pærer med små hint af citron, honning og nektariner. Langsomt vinder indtryk af stjerneanis indpas, fulgt af en smule muskatnød og vanilje. Masser af saftig fylde.

**Conte della Vipera Bianco, IGT, 500,-
Castello della Sala, Umbrien, Italien**

Conte della Vipera er strågul med lysegrønne og gyldne nuancer. Næsen åbnes med intense noter af hvide blomster, der blandes med aromaer af grapefrugt, figer og ingefær.

Rødvine

**La Montesa, D.O.Q. Crianza, 400,-
Alvaro Palacios, Rioja, Spanien**

Duften har en let sødme med mørke kirsebær og krydderurter. Smagen er behagelig frisk og inødekommende med en silkeblød eftersmag.

**Jean-Pierre Moueix Saint-Émilion, 500,-
AOP, Ets. Jean-Pierre Moueix, Bordeaux, Frankrig**

Elegant fylde, der ikke kammer over i fedme. Bløde tanniner og med en skøn og velduftende aroma af blomster, chokolade, egetræ og modne bær.

**Amarone Zironda, D.O.C.G., 600,-
MGM Mondo del Vino, Veneto, Italien**

Flot dybrød, næsten sort farve. Smagen er kraftig med masser af mørke bær og lakrids efterfulgt af en let sødmefuld eftersmag, som er spækket med brombær og blomster.

VINE INKLUDERET I FRI BAR

Rosé

Decore Rosé 300,-

Indsmigrende duft med noter af hindbær og brombær og nuancer af tropisk frugt og grapefrugt. Cabernet Sauvignon-druen skinner tydeligt igennem med det typiske hint af solbær. En meget forfriskende, sommerlig og fyldig rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af jordbær.

Hvidvine

Villa di mare pinot grigio, Italien 300,-

Flot, klar lys i glasset med et let, grønt skær. Vinener blød, harmonisk og forholdsvis tør på tungen. Let krydret aroma med honning og frugt, som behageligvis gentager sig på tungesammen med et let mineralsk præg.

Estate Sauvignon Blanc, Vina Errazuriz, Chile 300,-

Frisk og lokkende aroma af citronskal, æbler og en smule rød peber. På tungen grønne æbler, pærer og citrusfrugt, flot bakket op med sødmefulde præg. Tør og skøn mineralsk finish

Chardonnay, Rooiberg Winery, Sydafrika 300,-

Livlig og elegant Chardonnay med friske ferskenblomster, pærer og friske æble- og citrusnoter med dvælende og smøragtige toner i eftersmagen

Rødvine

Itinera Primitivo Premium Salento, IGT, MGM Mondo del Vino, Italien 300,-

Mørkrød rubin farve. Duften er fyldt med modne frugter, krydderier og kaffe, tilsat et snert af sort peber. Smagen er velstruktureret og massiv med masser af modne røde bær, som omfavner de afstemte tanniner.

Cinsault, Percheron, Sydafrika 300,-

Flot, let og elegant eksempel på en moderne, sydafrikansk Cinsault. Lyse noter af tranebær og en forfriskende syre. Fantastisk serveret kølig til grillmaden

Estate Pinot Noir, Vina Errazuriz, Chile 300,-

Skøn aroma af duftende, røde bær, hvor en smule vanilje og kanel melder sig. Sødmefuld uden at kamme over og med fine præg af brombær og røde kirsebær.

DRIKKELSEN

Sodavand:

Sodavand:

34,-

- Coca Cola, 0,25
- Coca Cola Zero, 0,25
- Sprite, 0,25
- Fanta, 0,25
- Schweppes Lemon, 0,25
- Ramlösa m/u citrus, 0,33

Vand, 1 liter

30,-

Øl:

25 cl./ 50 cl.

45,- / 65,-

- Carlsberg Pilsner
- Tuborg Classic
- 1664 Blanc
- Jacobsen Juicy IPA
- Birrificio Angelo Poretti 4
- Grimbergen Double Ambrée
- Carlsberg Nordic (Alkoholfri)

Vores øl (Ølleriet):

- Klassik
- Juicy IPA
- India Pale Ale

Cocktails:

60,-

- Gin & Tonic
- Tom Collins
- Gin Hass
- Dark´N´Stormy

Kaffe & te:

30,-

- Almindelig kaffe
- Café Latte
- Cappuccino
- Espresso
- Varm kakao m. flødeskum
- **Irish Coffee**



Scan QR koden og
se hele menuen på
vores hjemmeside