

TIL BORDET

Til at dele – eller nægte at dele

Vælg 2–3 små retter til bordet mens køkkenet laver resten.

Oliven

Manzanilla oliven fra Spanien.

Grønne oliven med sten —

40,-

Grønne oliven med ansjos —

45,-

Dåsespecialiteter

Serveres med friskbagt focaccia, pisket smør, grillet citron og luftig purløgssifon. Et udvalg af hengemte specialiteter fra Grøndals & Co.

Varmrøget peberlaks —

110,-

Hvide ansjoser —

95,-

Røgede brislinger —

95,-

Joselito Gran Reserva

36–40 måneders lagring.

6 skiver af "verdens bedste skinke" —

175,-

Vitello Tornado

Langtidsstegt oksefilet med vitellodressing, friterede kapers, soltørrede tomater og friskrevet peberrod.

Serveres med friskbagt focaccia —

145,-

Pretzel (*Perfekt til øl*)

Lun saltkringle (500 g) med bayersk Obatzda ostecreme, pisket smør og tomatpulver —

75,-

Brødservering

Friskbagt focaccia med pisket smør, tomatpulver og luftig purløgssifon —

pr. pers. 45,-

SALAT & SANDWICH

Åben toast & tatar

Sprødt focacciabrød med lynstegt og rørt oksetatar, urter
Serveres med pommes frites —

165,-

Cæsarsalat

Sprød hjertesalat med crispy kylling, cæsardressing, 24 mdr.
agret parmesan og tomatconccassé —

165,-

Salatbar ad libitum

Sammensæt din egen salat —

145,-

HOVEDRETTER

Smashburger

2 smashbøffer á 80 g, smeltet cheddar, bacon jam, syltede agurker, skalotteløg
og chipotle-mayo i potato bun. Serveres med pommes frites —
Ekstra smashbøf — 35,-

175,-

Crispy kyllingeburger *(Ræk ud til tjeneren hvis burgeren ønskes vegetarisk!)*

Paneret og friteret kyllingeoverlår, syltede agurker, spidskål, forårsløg og
ponzu-mayo i potato bun. Serveres med pommes frites —

175,-

Bøfsandwich

Klassisk bøfsandwich i potato bun med hakkebøf, hjemmerørt remoulade,
sennep, ketchup, syltede agurker, rødbeder, forårsløg og sprøde løgringe.
Maskeret med brun sovs. Serveres med pommes frites —

175,-

Pasta *(Ræk ud til tjeneren hvis pastaen ønskes vegetarisk!)*

Pasta i fyldig tomatsovs med cremet stracciatella, frisk basilikum,
olivenolie, piment og krydret salsiccia —

165,-

HOVEDRETTER

Hel grillkylling *(God at dele)*

Sprødstegt poussin serveret a part med hjertesalat, tomatconcassé, mormordressing, persille og skalotteløg samt pommes frites og hjemmerørt remoulade —

195,-

BBQ-glaserede short ribs

Langtidsbraiserede okseribs glaseret i tomat-BBQ og toppet med karse og forårsløg. Serveres med grillet grønt, kål og gulerødder i sennepsvinaigrette —

185,-

LILLE LARSEN

(op til 12 år)

Halv grillkylling

Halv sprødstegt poussin med pommes frites og remoulade —

125,-

Børneburger

Burger med hakkebøf, hjemmesyltede agurker og ketchup i potato bun. Serveres med pommes frites og ketchup —

125,-

Pasta

Pasta i tomatsauce med basilikum og italiensk salsiccia —

110,-

EKSTRA

POMMES FRITES —

55,-

PURLØGSSIFON —

15,-

TRØFFELMAYO —

10,-

CHIPOTLEMAYO —

10,-

HJEMMERØRT REMOLADE —

10,-

KETCHUP —

5,-

MAYONNAISE —

5,-

DESSERT

Spanskrør vendt i sukker og kanel

Sprøde spanskrør med chokolade- og karamelsauce —

45,-

Softice ad libitum

Vanilje-softice med et udvalg af toppings —

pr. pers. 65,-

Affogato

Vanilje-softice med dobbeltshot espresso a part —

85,-

