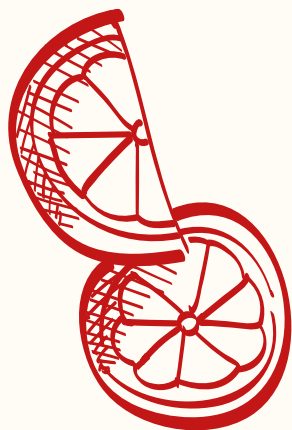


The Great Menu



349 kr pr person

*Serveres sharing style

Starter

RISOTTOKUGLER m. Trøffelmayo og grønt*

FOCACCIA serveret med pisket smør*

Hovedret

200 G STRIPLOIN fra de prisvindende Novillokvæg i Uruguay

SMØRSTEGTE KARTOFLER vendt i hvidløg og timian*

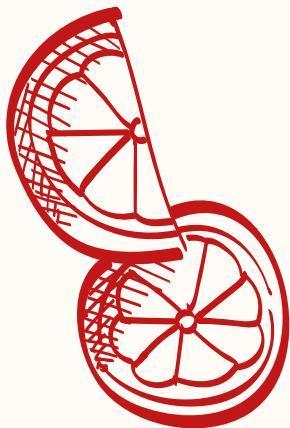
BEARNAISE hjemmerørt med estragon*

Dessert

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE med tørret hindbær



The Greatest Menu



419 kr pr person

*Serveres sharing style

Starter

RISOTTOKUGLER m. Trøffelmayo og grønt*

FOCACCIA serveret med pisket smør*

BRUSCHETTA m. tomatsalat og parmasan*

Hovedret

NORDISK LAKS med asparges & en luftig hollandaise

SMØRSTEGTE KARTOFLER vendt i hvidløg og timian*

eller

300 G RIBEYE fra de prisvindende Novillokvæg i Uruguay

SMØRSTEGTE KARTOFLER vendt i hvidløg og timian*

BEARNAISE hjemmerørt med estragon*

+49 PR. PERSON

eller

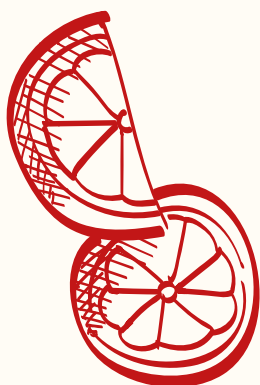
VEGETARBURGER med svampebøf af crunchy østershatte,
ost, karameliserede løg, mild chilidressing & trøffelmayo

Dessert

GAMMELDAGS ÆBLEKAGE med tørret hindbær



The Simple Menu



249 kr pr person

*Serveres sharing style

Vælg mellem:

NORDISK LAKS med asparges & en luftig hollandaise

ELLER

200 G STRIPLOIN fra de prisvindende Novillokvæg i Uruguay

ELLER

SAFTIG STEGT KYLLING tilsat en cremet mayo og serveres med dagens salat

Tilbehør

SMØRSTEGTE KARTOFLER vendt i hvidløg og timian*

GYLDENSPRØDE FRIES m. chili mayo & salatmayo*

BEARNAISE hjemmerørt med estragon*





The Simple Burger Menu

199 kr pr person

Burgers

Vælg mellem:

NEW YORK Smeltet cheddar, sprød bacon, pickles, karamelliserede løg & Heinz ketchup

BROOKLYN Smeltet cheddar toppet med chili cheese bombs, jalapenos & chili dres.

SAN DIEGO Crunchy østerhatte, mild chili dressing, trøffelmayo og bløde karamelliserede løg. En plantebaseret burger, der sparker smag i alle retninger.

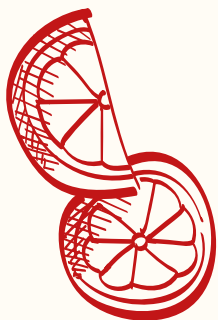
Tilbehør

GYLDENSPRØDE FRIES m. chili mayo & salatmayo

SWEET POTATO FRIES m. aioli



The Great 2-retters Menu



325 kr pr person
*Serveres i sharing style

Starters

RISOTTOKUGLER m. trøffelmayo og grønt*

FOCACCIA serveret med pisket smør*

BRUSCHETTA m. tomatsalat og parmasan*

Hovedret

NORDISK LAKS med asparges & en luftig hollandaise

eller

300 g RIBEYE fra de prisvindende novillokvæg i Uruguay
+59 kr.

Tilbehør

SMØRSTEGTE KARTOFLER vendt i hvidløg og timian*

GYLDENSPRØDE FRIES m. chili mayo & salatmayo*

BEARNAISE hjemmerørt med estragon*



Drikkemenuer

Kaffe, the, vand m/u brus ad libitum - 49 kr
pr person

VELKOMSTBOBLER 79 kr pr person

VIN MENU: 2 glas 155 kr 3 glas 239 kr

SANCERRE - En sprød & let sauvignon blanc

CONUNDRUM - Skøn balanceret smag domineret mørk
frugt, varme krydderier og noter af brombær

PORTVIN - Sød, fyldig og perfekt til desserten.

Psst. Kan også
erstatte af et ekstra
glas conundrum

FADØL - Classic & pilsner ad libitum 2 timer kr. 150

DRINKS/ØL/HUSETS VIN ad libitum 250 KR
2 timer





Betingelser for selskaber

MENUVALG

For selskaber over 8 personer beder vi om, at der vælges én samlet menu til hele bordet (medmindre andet er aftalt). Allergier og særlige behov tager vi naturligvis altid højde for.

DRIKKEVARER

Vil I starte med bobler eller vin? Vi anbefaler en forudbestilling af vine, bobler eller andet, hvis I ønsker dette klar ved ankomst, så aftenen kan komme godt i gang uden ventetid.

BETALING

Vi holder det enkelt: én samlet regning, betalt med kort på aftenen. Så slipper vi alle for store regnestykker og MobilePay-kø.

ØL, VIN & DRINKS AD LIBITUM

Drinks og øl serveres i kander og bliver genopfyldt, når kanden er helt tom. Sidste omgang bliver serveret senest 15 min inden tiden udløber i glas.

PYNT & EKSTRA SERVICE

Elsker I balloner, blomster, konfetti og det helt store show? Så skal vi lige informere: det kræver, at vi tryller tjenere og rengøringsfolk frem både før og efter. Det gør vi selvfølgelig gerne – men det koster 949 kr. for op til 12 personer. Er I flere, kan der komme et lille tillæg, for så skal vi have endnu mere personale.