

Vi tager selvfølgelig højde
for allergikere, vegetarer, osv.
Såfremt vi er informeret om
dette senest 7 dage før.
Kreditkortselskabets gebyr
vil blive pålagt regningen
ved betaling med kreditkort.

SELSKABSMENU

3 RETTER // 300 KR

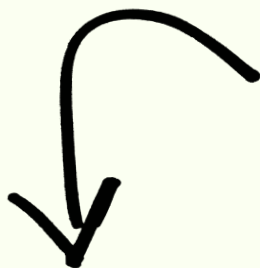
F O R R E T T E R

VITELLO TONNATO
kalveinderlår med tunsovs, kapers & syltet citron

TUNCARPACCIO +50
Tynde skiver af yellowfin-tun, citron,
fennikel og citron-hvidløgs mayo

MINISTRONE-SUPPE (v)
En 'chunky' suppe på tomater, borlottibønner,
parmesan og vintergrønt

H O V E D R E T T E R



SIDE ORDERS +30

KARTOFFELMOS
...
TRUFFLE MACARONI
...
GRØN SALAT

CHICKEN ALFREDO

Trofie-pasta med cremet flødesauce, parmesan og
rosmarin-confiteret kylling

LASAGNE

Et dygtigt stykke lasagne med cremet bechamelsauce
og rødvinbraiseret oksetykkam

TONY'S MEATBALLS

Saftige kødboller i krydret tomatsovs,
serveret med linguine, masser af parmesan & krydderurter

PASTA POMODORO (v)

Linguine med krydret tomatsovs, masser af
parmesan & krydderurter

OSSOBUCO +25

Rødvinbraiseret okseskank,
cremet polenta med parmesan og gremolata

OKSECUVETTE +75

Skiver af grillet, mør oksecuvette
...med karamelliserede jordskokker, rosmarin og rødvinssauce

D E S S E R T E R

TIRAMISÙ

Kaffe - Mascarpone - Ladyfingers - Marsala - Kakao

LEMON PIE

Mørdej, friskost, citron, marengs og rålakrids

HASSELNØDDE-BROWNIE

...Med banan-is og praliné



Vinmenu // 100

ét glas hvidvin
ét glas rødvin
én kop filterkaffe



Vinmenu // 150

ét glas velkomstbobler
ét glas rosévin
ét glas rødvin
én kop filterkaffe



Vinmenu // 200

ét glas velkomstbobler
ét glas hvidvin
ét glas rødvin
ét glas dessertvin
én kop filterkaffe