

- ALL DAY MORGENMAD -

MORGENMAD // 150

2 spejlæg, sprød bacon, ristede pølser, yoghurt med hyldeblomstsirup, friske bær og granola serveres med rugbrød, smør og friskpresset juice

AVOCADO SMASH // 100

Avocado rørt med citron, chili og koriander - serveret med blødkogt æg og rugbrød

CROQUE ROYAL // 100

Gratineret sandwich med gruyère-ost, fransk landskinke, sennep, spejlæg og trøffelbechamel

- FISK, SALAT & SKALDYR -

CAESAR SALAD // 100

Hjertesalat vendt i Caesardressing med sprøde croûtons, masser af parmesan og stegt kylling

AVOCADOSALAT // 125

Tilkøb: Yellowfin-tun eller stegt kyllingebryst + 30

Sprød hjertesalat og babyspinat med avocado, cashewnødder, rejechips, forårsløg og sesam/ingefær-vinaigrette

SALAT MED ANDECONFIT // 125

Hjertesalat vendt i æble-vinaigrette serveret med lun andeconfit, lyse rosiner, crudité af rødkål og nødder

RØDSPÆTTEFILET // 125

Paneret fiskefilet af rødspætte med salat, dild, grov remoulade og rugbrød

RØGET LAKS // 125

Serveret med smilende æg, peberrodsmayo, dild, citron, spæde salater og rugbrød

- BISTRO ROYAL KLASSIKERE -

BIKSEMAD ROYAL // 150

Nye kartofler, stegt oksemørbrad, bløde løg, ristede løg, syltede rødløg, spejlæg og béarnaise

CHEESEBURGER // 125

Grillet oksebøf, løg, drueagurk, Monterey Jack-ost, ketchup og dijonnaise i lun briochebolle serveres med gyldne, sprøde pommes frites

BEEF TARTARE // 100

Friskhakket okseinderlår rørt med sennep, æggeblomme, løg, tomat, persille og estragon hertil estragonmayo og sprøde, gyldne pommes frites

FLÆSKESTEGSSANDWICH // 125

Stegt frilandsgris, sprøde svær, dijonnaise, rødkål, syltet agurk og æble i briochebolle Serveres med varme sprøde pommes frites og remoulade

UPGRADE TIL
TRØFFELFRITTER +10 kr

- SIDE ORDERS -

Onion Rings Med Chilimayo	30
Pommes Frites	35
Pommes Frites Med Trøffel	45
Pommes Frites Med Parmesan	40
Spejlæg	25
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Sauce Béarnaise	25

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

Blanc de Blanc Brut	65 / 250
NV - Charles Bailly - Frankrig	
Veuve Clicquot Brut	100 / 600
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	
Veuve Clicquot Rosé	125 / 700
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	

HVIDVIN

Sauvignon Blanc	65 / 250
2015 - Guy Saget 'La Petit Perriere', Loire, Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Chardonnay/Colombard	65 / 250
2015 - Haut Flassac, Pays d'Oc, - Frankrig	
Æble, lakrids, fad	
Riesling	75 / 300
2015 - Schloss Lieser, Mosel - Tyskland	
Halvtør, nektarin, citrus, mineralsk	
Chardonnay	85 / 375
2011 - Sebastiani, Sonoma, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, hasselnødder	
Chablis	85 / 350
2014 - La Chablisienne 'La Perrelée', Bourgogne, Frankrig	
Tør, madæbler, flint, mineralsk	
Sancerre	100 / 400
2016 - Guy Saget, Loire - Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
Mâcon-Verzé	125 / 475
2015 - Domaine Leflaive, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æble, citron, fad	

ROSÉ

Melopée de Gavoty	75 / 300
2016 - Domaine Gavoty, Côtes du Provence - Frankrig	
Tør, Peach-Melba, skovjordsbær	

RØDVIN

Cabernet Sauvignon	65 / 250
2014/2013 - Viña Pérez Cruz, 'Reserva', Maipo Valley - Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Zinfandel	65 / 250
NV - California Red, Californien, USA	
Brombær, solbær, rålakrids	
Côtes du Rhône Villages	75 / 300
2015 - Etienne Guigal, Rhône - Frankrig	
Kirsebær, kernelæder, violer	
Barbera d'Alba	75 / 300
2015 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Muldebær, skovbund, moderate tanniner	
Ribera del Duero	80 / 300
2012 - Contado de Haza, Ribera del Duero - Spanien	
Blommer, figner, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge	85 / 350
2015 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædernoter	
Pinot Noir	85 / 375
2013 - Scheid Wines "Ranch 32", Monterey, Californien, USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	

Har du fødevarerallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikker igennem menuen.

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regning ved betaling med kreditkort
the credit card company's fee will be added to your bill when paying with a credit card

DESSERTER

CHOCOLATE MOUSSE // 50

Med appelsinmarengs og karamelliserede nødder
Served with orange meringue and caramelized nuts

COUPE ROYAL // 50

Karamelis med hvid chokolade, saltet karamel,
nødder og knuste Oreos

Caramel ice cream with white chocolate,
salted caramel, crushed Oreos and nuts

ØL, VAND & KAFFE

Filtreret vand ad libitum pr person	25
Coca Cola	30
Coca Cola Zero	30
Limonata	30
Goslings Ginger Beer	35
Økologisk Hyldeblomst	35
Kronenbourg 1664 (FLASKE)	40
0,33 l - Pale Lager - Obernai - Frankrig	
Tuborg Rå ØKO (FAD)	50
0,5 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark	
Kronenbourg 1664 Blanc (FAD)	60
0,5 l - Wheat Beer - Obernai - Frankrig	
Brooklyn IPA (FLASKE)	50
0,33 l - Indian Pale Ale - New York - USA	
Sort filterkaffe	25
Espresso enkelt/dobbelt	25 / 35
Cortado	35
Caffè Latte	40
Cappuccino	40
Grøn te med citrus & ingefær	25
Sort te, Earl Grey	25

