

## 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	
Chablis _____	85 / 350
2012 - Jean-Marc Brocard "Sainte Claire", Bourgogne, Frankrig	
Tør, madæbler, flint, mineralsk	
Sancerre _____	100 / 400
2013 - Guy Saget, Loire - Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
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 / 350
2011 - Sebastiani, Sonoma, Californien - USA	
Tør, æble, vanilje, hasselnødder	
Mâcon-Verzé _____	125 / 475
2015 - Domaine Leflaive, Bourgogne - Frankrig	
Tør, æble, citron, fad	

## ROSÉ

Triennes Rosé _____	75 / 300
2016 - Triennes, Provence - Frankrig	
Tør, jordbær, hvide blomster, vanilje	

## RØDVIN

Barbera d'Alba _____	75 / 300
2013 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Mullebær, skovbund, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge _____	85 / 350
2013 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædemoter	
Zinfandel _____	65 / 250
NV - California Red, Californien, USA	
Brombær, solbær, rålakrids	
Côtes du Rhône Villages _____	75 / 300
2012 - Cave de Chusclan "Les Genets", Villages, Rhône - Frankrig	
Kirsebær, kernelæder, violer	
Pinot Noir _____	85 / 375
2013 - Scheid Wines "Ranch 32", Monterey, Californien, USA	
Brombær, kirsebær, sød lakrids	
Cabernet Sauvignon _____	65 / 250
2013 - Viña Pérez Cruz, 'Reserva', Maipo Valley - Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Rioja _____	85 / 350
2010 - Bodegas Muriel, "Vendimia Seleccionada", Reserva, Rioja - Spanien	
Tørrede frugter, eucalyptus, ruskind, moderate tanniner	

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

## - ALL DAY BREAKFAST -

### MORGENMAD // 150

2 spejlæg, sprød bacon, ristede pølser, yoghurt med hyldeblomstsirup, friske bær og granola serveres med rugbrød, smør og friskpresset juice  
2 eggs sunny side up, crispy bacon, pan fried sausages, yogurt with elderflower syrup, fresh berries and granola served with rye bread, butter and freshly pressed juice

### AVOCADO SMASH // 100

Avocado rørt med citron, chili og koriander - serveret med blødkogt æg og rugbrød  
Avocado mixed with lemon, chili and cilantro - served with a soft boiled egg and rye bread

### FRENCH TOAST // 100

Smørstegt brioche serveret med friske bær, knuste Oreos, hasselnødder, hvid chokolade og ahornsirup  
Butter fried brioche served with fresh berries, crushed Oreos, hazelnuts, white chocolate and maple syrup

## - FISK, SALAT & SKALDYR -

### CAESAR SALAD // 100

Hjertesalat vendt i Caesardressing med sprøde croûtons, masser af parmesan og stegt kylling  
Baby gem lettuce tossed in a Caesar dressing with crunchy croûtons, loads of parmesan and chicken

### AVOCADOSALAT // 125

Tilkøb: Yellowfin tun eller stegt kyllingbryst + 30

Sprød hjertesalat og babyspinat med avocado, cashewnødder, rejechips, forårsløg og sesam/ingefær-vinaigrette  
Crispy baby gem lettuce and spinach with avocado, cashews, spring onions, shrimp crisps and a sesame/ginger vinaigrette  
Add: Yellowfin tuna or grilled chicken for DKK 30

### STEAK SALAD // 125

Hjertesalat vendt i balsamico-vinaigrette serveret med tomater, portobello svampe, burrata, løg, basilikum og stegt oksemørbrad  
Baby gem lettuce tossed with balsamic vinaigrette and served with tomatoes, portobello, burrata, onions, basil and pan seared beef tenderloin

### RØDSPÆTTEFILET // 125

Paneret fiskefilet af rødspætte med salat, dild, grov remoulade og rugbrød  
Breaded fillet of plaice on rye with lettuce, dill and remoulade

### ÆG & REJER // 125

Håndpillede rejer serveret med ramsløgsmayo, smilende æg, spæde salater, dild, citron og rugbrød  
Hand peeled shrimps, ranson mayo, soft boiled egg, lettuce, dill, lemon and rye bread

## - BISTRO ROYAL KLASSIKERE -

### BIKSEMAD ROYAL // 150

Nye kartofler, stegt oksemørbrad, bløde løg, ristede løg, syltede rødløg, spejlæg og béarnaise  
Potatoes with pan seared filet of beef, caramelized onions, crispy onions, pickled onions, an egg sunny side up and béarnaise sauce

### CHEESEBURGER // 100

Grillet oksebøf, løg, drueagurk, Monterey Jack-ost, ketchup og dijonnaise i lun briochebolle serveres med gyldne, sprøde pommes frites  
Beef patty, brioche bun, gherkins, onions, Monterey Jack cheese, ketchup and dijonnaise served with warm crispy fries on the side

### BEEF TARTARE // 100

Friskhakket okseinderlår rørt med sennep, æggeblomme, løg, tomat, persille og estragon hertil estragonmayo og sprøde, gyldne pommes frites  
Chopped raw beef mixed with mustard, egg yolk, onions, tomato, parsley and tarragon served with tarragon mayo and warm crispy fries on the side

### BØFSANDWICH // 125

Stegt oksebøf, bløde løg, ristede løg, remoulade, ketchup, sød sennep og syltede agurker i briochebolle serveres med brun sovs og varme, sprøde pommes frites på siden  
Pan seared beef patty with caramelized onions, crispy onions, pickled cucumber, ketchup, remoulade and mustard in a brioche bun served with gravy and warm crispy fries on the side

#bistroroyal @madklubben

## DESSERTER

### PÊCHE MELBA // 50

Karamelliseret fersken, ristede mandler, hindbærcoulis & vaniljeis  
Caramelized peaches, roasted almonds, raspberry coulis and vanilla ice cream

### COUPE ROYAL // 50

Karamelis med hvid chokolade, saltet karamel, nødder og knuste Oreos  
Caramel ice cream with white chocolate, salty caramel, crushed Oreos and nuts

## - SIDE ORDERS -

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

## ØL, SOFT DRINKS & KAFFE

San Pellegrino Mineralvand med bobler _____	40
Acqua Panna Mineralvand _____	40
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