

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
2016 - Guy Saget 'La Petit Perriere', Loire, Frankrig	
Tør, hyldeblomst, lime	
Chablis _____	85 / 350
2015 - Jean-Marc Brocard "Sainte Claire", Bourgogne, Frankrig	
Tør, madæbler, flint, mineralsk	
Sancerre _____	100 / 400
2016 - Guy Saget, Loire - Frankrig	
Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk	
Chardonnay/Colombard _____	65 / 250
2016 - Haut Flassac, Pays d'Oc, - Frankrig	
Æble, lakrids, fad	
Riesling _____	85 / 350
2015 - Schloss Lieser, Mosel - Tyskland	
Halvtør, nektarin, citrus, mineralsk	
Chardonnay _____	85 / 350
20114- 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
2015 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Mullebær, skovbund, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge _____	85 / 350
2015 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædemoter	
Zinfandel _____	65 / 250
NV - California Red, Californien, USA	
Brombær, solbær, rålakrids	
Côtes du Rhône Villages _____	75 / 300
2015 - 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
2014 - Viña Pérez Cruz, 'Reserva', Maipo Valley - Chile	
Solbær, stikkelsbær, bløde tanniner	
Rioja _____	85 / 350
2011 - 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.

creditkortselskabets 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

- SALATER -

CAESAR SALAD // 100

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

AVOCADOSALAT // 125

Tilkøb: Yellowfin tun eller stegt kyllingbryst + 30

Sprød hjertesalat og babyspinat med avocado, cashewnødder, rejchips, 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

- FISK & SKALDYR -

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, ramson 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 fried filet of beef, caramelized onions, crispy onions, pickled onions, fried egg and béarnaise

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

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
Warm crispy fries on the side

BØFSANDWICH // 125

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

UPGRADE TIL
TRØFFELFRITTER
+10.-

DESSERTER

LUN ÆBLEKAGE // 50

Serveret med hvid chokoladecreme og vaniljecrumble
Warm apple pie, served with white chocolate cream and vanilla crumble

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
Gosling's 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