

## 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 - S.A. Prüm, 'Essence', Halbtrocken, Mosel - Tyskland	
Halvtør, clementiner, honning	
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

Melopée de Gavoty _____	75 / 300
2014 - Domaine Gavoty, Côtes de Provence - Frankrig	
Tør, Peach-Melba, skovjordsbær	

## RØDVIN

Barbera d'Alba _____	75 / 300
2013 - Giacosa Fratelli "Bussia", Piemonte - Italien	
Muldebær, skovbund, moderate tanniner	
Bourgogne Rouge _____	85 / 350
2013 - Domaine Faiveley, Bourgogne - Frankrig	
Hindbær, violer, lædemoter	
Zinfandel _____	65 / 250
2012 - Diamond Lake, 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
2012 - 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	

## - 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 baby spinat serveret med avocado, cashewnødder, rejechips, forårsløg og sesam/ingefær-vinaigrette

Crisp baby gem lettuce served with avocado, cashews, spring onions, sesame/ginger vinaigrette and shrimp chips

## - SMØRREBRØD & SANDWICH -

### HØNSESALAT // 100

Kogt fransk kylling vendt i sennepsmayo, svampe, æbler, bacon og rugbrød  
Open faced sandwich with cooked French chicken tossed in mustard mayo, mushrooms, apples and bacon

### RØDSPÆTTEFILET // 125

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

### ROASTBEEF // 100

Skiver af roastbeef serveret med peberrod, grov remoulade sprøde løg, karse og rugbrød  
Slices of roast beef on rye served with horseradish, tartar sauce, crispy onions and cress

### FLÆSKESTEGSSANDWICH // 125

Stegt dansk frilandsgris med sprøde svær, rødkål, dijonmayo, syltede agurker og æbler i lun briochebolle. Serveres med gyldne, sprøde pommes frites og remoulade - fås også på rugbrød  
Fried danish free range pork with crispy pork rinds, red cabbage, pickled cucumber and apples in a warm brioche bun  
Warm crispy fries and sauce remoulade on the side - can also be served own 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 cognac, æggeblomme, løg, kapers, estragon og trøffel  
Hertil Karl Johan-mayo, syltede løg og sprøde gyldne pommes frites  
Chopped beef mixed with cognac, egg yolk, onions, capers, tarragon and truffle.  
Served with cep mayo, pickled onions and warm crispy fries on the side

### CHEESEBURGER // 100

Grillet oksebøf, løg, drueagurk, Monterey Jack-ost, ketchup og dijonaise i lun briochebolle.  
Serveres med gyldne sprøde pommes frites.  
Beef patty, brioche bun, gherkins, onions, Monterey Jack cheese, ketchup and dijonaise.  
Warm crispy fries on the side.

UPGRADE TIL  
TRØFFELFRITTER  
+10.-

## DESSERTER

### CITRONFROMAGE // 50

Klassisk citronfromage med lakrids og hvid chokolade  
Classic lemon mousse with licorice and white chocolate

### 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) _____	40
0,4 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark	
Kronenbourg 1664 Blanc (FAD) _____	50
0,4 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