

## CHAMPAGNE & MOUSSERENDE VIN

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

## HVIDVIN

Sauvignon Blanc _____	65 / 250
<small>2015 - Guy Saget 'La Petit Perriere', Loire, Frankrig Tør, hyldeblomst, lime</small>	
Chablis _____	85 / 350
<small>2012 - Jean-Marc Brocard "Sainte Claire", Bourgogne, Frankrig Tør, madæbler, flint, mineralsk</small>	
Sancerre _____	100 / 400
<small>2013 - Guy Saget, Loire - Frankrig Tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk</small>	
Chardonnay/Colombard _____	65 / 250
<small>2015 - Haut Flassac, Pays d'Oc, - Frankrig Æble, lakrids, fad</small>	
Riesling _____	75 / 300
<small>2015 - S.A. Prüm, 'Essence', Halbtrocken, Mosel - Tyskland Halvtør, clementiner, honning</small>	
Chardonnay _____	85 / 350
<small>2011 - Sebastiani, Sonoma, Californien - USA Tør, æble, vanilje, hasselnødder</small>	
Mâcon-Verzé _____	125 / 475
<small>2015 - Domaine Leflaive, Bourgogne - Frankrig Tør, æble, citron, fad</small>	

## ROSÉ

Melopée de Gavoty _____	75 / 300
<small>2014 - Domaine Gavoty, Côtes de Provence - Frankrig Tør, Peach-Melba, skovjordbær</small>	

## RØDVIN

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

## - SALATER -

### CAESAR SALAD // 100

Hjertesalat vendt i cæsardressing 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 serveret med avocado, cashewnødder, rejchips, forårsløg og sesam/ingefær-vinaigrette

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

## - SMØRREBRØD & SANDWICH -

### HØNSESALAT // 100

Kogt fransk kylling vendt med sennepsmayo, svampe, æbler og bacon - hertil rugbrød  
Open faced rye sandwich with boiled French chicken tossed in a mustard mayo with mushrooms, apples and bacon

### RØDSPÆTTEFILET // 125

Paneret fiskefilet af rødspætte med salat, dild og grov remoulade serveret på rugbrød  
Breaded fillet of plaice on an open faced rye sandwich 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 an open faced rye sandwich 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  
Fried Danish free range pork with crispy pork rinds, red cabbage, pickled cucumber and apples in a warm brioche bun  
Served with arm crispy fries and sauce remoulade on the side

## - BISTRO ROYAL KLASSIKERE -

### BIKSEMAD ROYAL // 150

Nye kartofler, stegt oksemørbrad, bløde løg, ristede løg, syltede rødløg, spejlæg og bearnaise  
A Danish classic: A mix of potatoes and tender beef with caramelized onions, crispy onions, pickled onions, an egg sunny side up and béarnaise

### BEEF TARTARE // 100

Friskhakked 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 porcini mayo, pickled onions 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. Served with warm crispy fries on the side

UPGRADE TIL  
TRØFFELFRITTER  
+10.-

UPGRADE TO  
TRUFFLE FRIES  
+10 DKK

har du fødevarerallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.  
food allergies? Please contact your waiter so we can guide you safely through our menu.

## DESSERTER

### JULETRIFLI // 50

Kirsebær, fløde, vanilje, makroner og brændte mandler  
Cherries, cream, vanilla, macaroons and caramelized almonds

### 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 BEARNAISE	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
<small>0,33 l - Pale Lager - Obernai - Frankrig</small>	
Tuborg Rå ØKO (FAD) _____	40
<small>0,4 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark</small>	
Kronenbourg 1664 Blanc (FAD) _____	50
<small>0,4 l - Wheat Beer - Obernai - Frankrig</small>	
Brooklyn IPA (FLASKE) _____	50
<small>0,33 l - Indian Pale Ale - New York - USA</small>	
Sort filterkaffe _____	25
Espresso enkelt/dobbelt _____	25 / 35
Cortado _____	35
Caffè Latte _____	40
Cappuccino _____	40
Te grøn eller sort _____	25

## JUL PÅ BISTRO ROYAL

Gløgg Royal med mandler, hasselnødder og rosiner i rom	60
Varm Valrhona-chokolade med flødeskum	45
Gløgg og æbleskiver	85
Varm chokolade og æbleskiver	85
Æbleskiver og brunkager	50

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