

# STEAK ROYAL

3 retter // 300 kr.

forret + hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce + dessert

## - FORRETTER -

### JAPANSK KYLLING

kroket på kylling med wasabicrome, chili, lime og brøndkarse

### AHI TUN // +25

lynstegt tun serveret med sesam, soya, ingefær og citrus

### FISH TACO // +25

taco med pankostegt torskeryg, lime, avocado, koriander og mojo

### CAESAR SALAD ROYAL

hertesalat med caesardressing, croûtons og parmesan

### CARPACCIO

tynde skiver af oksemørbrad med trøffel, syltede løg og parmesan

### RØRT TATAR

hakket kalv rørt med trøffel, kapers, cornichons, sennep og estragon

## - HOVEDRETTER -



**ENTRECÔTE** ca 200g  
fedtkant - kornfodret - uruguay

**RIB EYE** ca 350g // +75  
fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

**CUVETTE ROYAL** ca 400g  
fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay  
steges medium - og skæres af dig selv ved bordet

**OKSEMØRBRAD** ca 250g // +75  
mager - græsfodret - danmark



**RÅSTEGT HUMMER** // +100  
brunet smør - hasselnødder - citron

**STEGT PIGHVAR** // +75  
stegt på ben - kapers - mandler - persille

**HEL GRILLET DORADE**  
stegt på ben - fyldt med urter og citron

## - CÔTE DE BOEUF -

Bøffernes kongel!

Côte de Bœuf er faktisk en rib-eye steak på ca. 1 kg med ben, men skåret af den ende af ribbenene som siddertættest på skulderen, hvilket gør bøffen mere fedtmarmoreret og dermed giver markant mere smag sammen med en fastere struktur i kødet.

Vi har, sammen med vores slagter, udvalgt de absolut bedste dyr som bruges til vores côte de bœuf. Dyrene er danske og af racen Angus eller Hereford.

Vi pandesteger bøffen medium/rare - det tager ca 25 minutter.

**Men det er hele ventetiden værd!**

**+100 pr. person**  
(bøffen passer til 2 personer)

## - TILBEHØR -

ekstra tilbehør 35 kr.

POMMES FRITES MED HAVSALT  
TRØFFELFRITTER +10 kr.  
KARTOFFELPURÉ MED SALT OG SMØR  
BLOMKÅL MED MANDLER, BRUNET SMØR OG TRØFFEL  
BØNNER À LÀ FRANÇAISE + 10 kr.  
PIMIENTOS DE PADRÓN MED HAVSALT  
ONION RINGS MED EDDIKE  
BROCCOLI MED TAHIN OG DUKKAH  
GRØN SALAT MED VINAIGRETTE  
CAESAR SALAD MED CROÛTONS OG PARMESAN

## - SAUCE TIL STEAK -

ekstra sauce 30 kr.

BÉARNAISE (LUN)  
MADAGASKAR PEBERSAUCE (VARM)  
RØDVINSSAUCE (VARM)  
SESAME STEAK SAUCE (KOLD)

## - SAUCE TIL FISK -

ekstra sauce 30 kr

BÉARNAISE (LUN)  
BEURRE BLANC (LUN)  
SESAME STEAK SAUCE (KOLD)

vær opmærksom på eventuelle pristillæg på retter og tilbehør

# STEAK ROYAL

## - DESSERTER -

**REGNBUEIS**  
chokoladeis - hindbærsorbet -  
vaniljeis - brændt marengs

**COUPE ROYAL**  
karamelis - saltet karamel  
hasselnødder - knuste oreos

**DANNY'S LIME PIE**  
mørdej - blåbær - hvid chokolade -  
lime - kondenseret mælk

## VINEN TIL DESSERTEN

**REGNBUEIS**  
chokoladeis - hindbærsorbet -  
vaniljeis - brændt marengs

**Riesling halvflaske.....50 / 350**

**COUPE ROYAL**  
karamelis - saltet karamel - hasselnødder - knuste oreos

**Portvin.....50 / 500**

**DANNY'S LIME PIE**  
mørdej - blåbær - hvid chokolade -  
lime - kondenseret mælk

**Sauternes halvflaske.....50 / 350**

## - KAFFE & TE -

<u>SORT FILTERKAFFE</u>	<u>25</u>
<u>ESPRESSO ENKELT/DOBBELT</u>	<u>25 / 35</u>
<u>CORTADO</u>	<u>35</u>
<u>CAFÉ AU LAIT</u>	<u>40</u>
<u>CAPPUCCINO</u>	<u>40</u>
<u>SORT TE - EARL GREY</u>	<u>25</u>
<u>GRØN TE - CITRUS INGEFÆR</u>	<u>25</u>

## - AFTER DINNER COCKTAILS -

<u>ROYAL LEMONADE VODKA - SOUR - LIMONATA - HINDBÆR</u>	<u>75</u>
<u>BOURBON SOUR BOURBON - CITRON - ÆGGEHVIDE</u>	<u>100</u>
<u>CLOUDY COGNAC HENNESSY - BROMBÆR - ÆBLE - RABARBER</u>	<u>100</u>
<u>ESPRESSO MARTINI VODKA - KAHLUA - ESPRESSO</u>	<u>100</u>
<u>DARK N' STORMY MØRK ROM - GINGER BEER - LIME</u>	<u>100</u>
<u>APEROL SPRITZ APEROL - BOBLER - PELLEGRINO - APPELSIN</u>	<u>85</u>
<u>CUCUMBER G&amp;T HENDRICK'S GIN - TONIC - AGURK - CITRON</u>	<u>85</u>

## - PITCHERS -

ca en liter

<u>ROYAL LEMONADE VODKA - SOUR - TØRREDE HINDBÆR - LIMONATA</u>	<u>300</u>
<u>CUCUMBER G&amp;T HENDRICK'S GIN - TONIC - AGURK - CITRON</u>	<u>325</u>
<u>DARK N' STORMY ROM - GINGER BEER - LIME</u>	<u>350</u>
<u>COMPASSION VODKA - PASSIONSFRUGT - LIME - PELLEGRINO</u>	<u>300</u>

## - SPIRITUS & AVEC -

<u>Bourbon</u>	<u>.50</u>
Bulleit - Kentucky Straight - Kentucky - USA	
<u>Bourbon</u>	<u>.100</u>
Tuthilltown - Hudson Four Grain Bourbon - New York - USA	
<u>Bourbon</u>	<u>.100</u>
FEW - Three Grain Bourbon - Evanstate - USA	
<u>Blended Whisky</u>	<u>.75</u>
Bastille 1789 - Blended Whisky - Cognac - Frankrig	
<u>Rye Whiskey</u>	<u>.75</u>
Rebel Yell - Bourbon & Rye - Kentucky - USA	
<u>Single Malt Whisky</u>	<u>.85</u>
Ardbeg 10y - Single Malt - Islay - Skotland	
<u>Single Malt Whisky</u>	<u>.75</u>
Glenmorangie - Single Malt - Highland - Skotland	
<u>Rom</u>	<u>.75</u>
Plantation - Grande Reserve - Barbados - Caribien	
<u>Rom</u>	<u>.100</u>
Pyrat - X.O. Reserve - Anguilla - Caribien	
<u>Rom</u>	<u>.85</u>
Diplomático - Reserva Exclusiva - Venezuela	
<u>Poire William</u>	<u>.75</u>
Brana - Eau de vie - Frankrig	

<u>Cognac</u>	<u>.75</u>
Hennessy - V.S - Cognac - Frankrig	
<u>Cognac</u>	<u>.50</u>
Jon Bertelsen - V.S.O.P Prélude - Cognac - Frankrig	
<u>Calvados</u>	<u>.85</u>
Didier Lemorton - 10 ans - Calvados - Frankrig	
<u>Calvados</u>	<u>.50</u>
Pierre Huet Veux - 5 ans - Calvados - Frankrig	
<u>Grappa di Barolo</u>	<u>.100</u>
Marolo - Mørk - Piemonte - Italien	
<u>Grappa di Barolo</u>	<u>.100</u>
Bussia - Lys - Piemonte - Italien	
<u>Vecchia Romagna</u>	<u>.50</u>
Etichetta Nera - Bologna - Italien	
<u>Pastis</u>	<u>.50</u>
Richard - Marseille - Frankrig	
<u>Chartreuse</u>	<u>.75</u>
L. Garnier - Likør - Voiron - Frankrig	
<u>Tequila Likør</u>	<u>.75</u>
Patrón - X.O. Café - Jalisco - Mexico	
<u>Bailey's</u>	<u>.50</u>
R.J. Bailey & Co. - Likør - Dublin - Irland	

### Manifestet

Vi elsker at kunne tilbyde fremragende mad og drikke til en ualmindelig fornuftig pris, og for at kunne netop det, må vi gi' os lidt på andre områder.

- 1) Vi sørger for god vin og mad i lækre omgivelser – vi fortæller ikke lange historier om maden og kender ikke til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.
- 2) Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv og læser dig selv til elementerne på tallerkenen – derfor kan vi servere gode råvarer og store vine til billige priser.
- 3) Vores medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af vine og oste. Hvis I har spørgsmål, så spørg endelig. Svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.
- 4) Lever vi ikke op til dine forventninger, så råb op! Vi kan bestræbe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften – i morgen er det for sent!