

STEAK ROYAL

3 retter // 300 kr.

forret + hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce + dessert

vær opmærksom på tillæg på enkelte af retterne

- FORRETTER -

FISH TACO // +25 kr.

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

STENBIDERROGN // +50 kr.

...med mandel-creme fraiche på en lun belgisk vaffel bagt med dild

CALAMARI FRITTI

sprød blæksprutte med citron og aioli

CAESAR SALAD ROYAL

hertesalat med caesardressing, croûtons og parmesan

BURRATA

frisk mozzarella med korianderfrø, olivenolie og blodappelsin
(san daniele-skinke kan tilkøbes for +25 kr.)

RØRT TATAR

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

- HOVEDRETTER -



FLAT IRON STEAK ca 200g

steges medium/rare - kornfodret - uruguay

RIB EYE ca 350g // +75 kr.

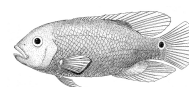
fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

OKSECUVETTE ca 400g

steges medium - kornfodret - uruguay

OKSEMØRBRAD ca 250g // +75 kr.

mager - græsfodret - danmark



RÅSTEGT HUMMER 'Tiger Lee' // +100 kr.

brunet smør - ingefær - soya - forårsløg

HELLEFLYNDER I TEMPURA

dybstegt helleflynder - lime - friterede kapers

STEGT PIGHVAR // +75 kr.

stegt på ben - kapers - mandler - persille

HELSTEGT DORADE

pandestegt - citron - timian

- CÔTE DE BOEUF -

Bøffernes konge!

Côte de Bœuf er faktisk en rib-eye steak på ca. 1 kg med ben, men skåret af den ende af ribbenene, som sidder tættest 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 kr. pr. person

(bøffen passer til 2 personer)

- TILBEHØR -

ekstra tilbehør 35 kr.

POMMES FRITES MED HAVSALT

TRØFFELFRITTER +10 kr.

KARTOFFELPURÉ MED SALT OG SMØR

TRUFFLED MAC N' CHEESE +10 kr.

ONION RINGS MED EDDIKE

BØNNER À LA FRANÇAISE +10 kr.

PIMIENTOS DE PADRÓN MED HAVSALT

STEGT GNOCCHI MED PARMESAN OG HVIDLØG

SPIDSKÅL MED MYNTE, YOGHURT OG DUKKAH (hasselnød & sesam)

BROCCOLISALAT MED GOMA OG CHILI

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)

STEAK ROYAL

- DESSERTER -

REGNBUEIS
chokoladeis - hindbærsorbet
vaniljeis - brændt marengs

COUPE ROYAL
karamelis - saltet karamel
hasselnødder - knuste oreos

'KØBENHAVNERSTANG'
vaniljeis - ananas - hvid chokolade

VINEN TIL DESSERTEN

REGNBUEIS
chokoladeis - hindbærsorbet - vaniljeis - brændt marengs
Sauternes.....50 kr. / 600 kr.

COUPE ROYAL
karamelis - saltet karamel - hasselnødder - knuste oreos
Portvin.....50 kr. / 500 kr.

KØBENHAVNERSTANG
vaniljeis - ananas - hvid chokolade
Moscato d'Asti.....50 kr. / 350 kr.

- 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>

- 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&T HENDRICK'S GIN - TONIC - AGURK - CITRON</u>	<u>85</u>

- PITCHERS -

ca. 1 liter

<u>ROYAL LEMONADE VODKA - SOUR - TØRREDE HINDBÆR - LIMONATA</u>	<u>300</u>
<u>CUCUMBER G&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	