

# 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, avokado, koriander og mojo

### BURRATA

med trøffelvinaigrette, ristede hasselnødder og merian

### HUMMER THERMIDOR // +100 kr.

1/2 hummer gratineret med bechamel og gruyère-ost

### CAESAR SALAD ROYAL

hertesalat med caesardressing, croûtons og parmesan

### THAI BEEF SALAD

sprøde salater marineret i sesam, soya, ingefær og lime  
kimchimarineret stegt okse, agurk, jordnødder og mynte

### 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.

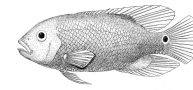
fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

### OKSECUVETTE ca 400g

steges medium - kornfodret - uruguay

### OKSEMØRBRAD ca 250g // +75 kr.

mager - græsfodret - irland



### RÅSTEGT HUMMER // +100 kr.

brunet smør - hasselnødder - citron

### TORSK I TEMPURA

dybstegt vintertorsk - lime - friterede kapers

### STEGT PIGHVAR // +75 kr.

stegt på ben - kapers - mandler - persille

### HELSTEGT DORADE

pandestegt - citron - persille

## - 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  
GRØN SALAT MED VINAIGRETTE  
CAESAR SALAD MED CROÛTONS OG PARMESAN

## - SAUCE TIL STEAK -

ekstra sauce 30 kr.

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

## - SAUCE TIL FISK -

ekstra sauce 30 kr.

BeARNAISE (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

**KEY LIME PIE**  
mørdej - kondenseret mælk  
lime - brændt marengs

## 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.**

**KEY LIME PIE**  
mørdej - kondenseret mælk - lime - brændt marengs  
**Sauternes.....50 kr. / 350 kr. halv flaske**

## - 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>
<u>IRISH COFFEE TULLAMORE DEW - BRUN FARIN - KAFFE - FLØDESKUM</u>	<u>75</u>

## - AFTER DINNER COCKTAILS -

<u>ROYAL LEMONADE VODKA - SOUR - LIMONATA</u>	<u>75</u>
<u>BOURBON SOUR BOURBON - CITRON - ÆGGEHVIDE</u>	<u>100</u>
<u>BRAMBLE GIN - BROMBÆR - SODA - LIME</u>	<u>85</u>
<u>ESPRESSO MARTINI VODKA - KAHLUA - ESPRESSO</u>	<u>100</u>
<u>DARK N' STORMY ROM - GINGER BEER - LIME</u>	<u>100</u>
<u>CONTRATTO SPRITZ CONTRATTO - SPUMANTE - APPELSIN</u>	<u>85</u>
<u>CUCUMBER G&amp;T HENDRICK'S GIN - TONIC - AGURK - CITRON</u>	<u>85</u>
<u>IRISH COFFEE TULLAMORE DEW - BRUN FARIN - KAFFE - FLØDESKUM</u>	<u>75</u>

## - PITCHERS -

ca. 1 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>

## - 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>.85</u>
FEW - Three Grain Bourbon - Evanstate - USA	
<u>Blended Whisky</u>	<u>.85</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>.75</u>
Ardbeg 10y - Single Malt - Islay - Skotland	
<u>Single Malt Whisky</u>	<u>.75</u>
Glenmorangie - Single Malt - Highland - Skotland	
<u>Rom</u>	<u>.100</u>
Plantation - Grande Reserve - Barbados - Caribien	
<u>Rom</u>	<u>.100</u>
Pyrat - X.O. Reserve - Anguilla - Caribien	
<u>Rom</u>	<u>.100</u>
Plantation - 2003 Old Reserve - Nicaragua	
<u>Rom</u>	<u>.100</u>
Diplomático - Reserva Exclusiva - Venezuela	
<u>Cognac</u>	<u>.100</u>
Jon Bertelsen - X.O. Symphonie - Cognac - Frankrig	

<u>Cognac</u>	<u>.75</u>
Hennessy - V.S - Cognac - Frankrig	
<u>Poire William</u>	<u>.75</u>
Branca - Eau de vie - Frankrig	
<u>Calvados</u>	<u>.85</u>
Didier Lemorton - 10 ans - Calvados - Frankrig	
<u>Calvados</u>	<u>.75</u>
Marquis de Sint-Loup - Sélection - Calvados - Frankrig	
<u>Calvados</u>	<u>.50</u>
Château du Breuil - V.S.O.P - Calvados - Frankrig	
<u>Grappa</u>	<u>.75</u>
Marolo - Bussia - Piemonte - Italien	
<u>Grappa di Tignanello</u>	<u>.100</u>
Marchese Antinori - Toscana - 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>.50</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	