

# STEAK ROYAL

---

VINTER 2017

## VINEN TIL BØFFEN

Vi er blevet ret så forelskede i **Guidalberto** fra kultproducenten **Sassicaia**.  
Det er **Toscansk vin** af allerbedste skuffe, hvor smag går forud for traditionerne!

Dufter og smager af **modne kirsebær og saftige blåbær**  
og har masser af sydlandsk karakter. Den perfekte ledsager til en rød bøf.  
Vi sælger vinen til langt under, hvad den burde koste.

**-og så har Robert Parker givet den 91 point!**

125 pr. glas // 500 pr. flaske

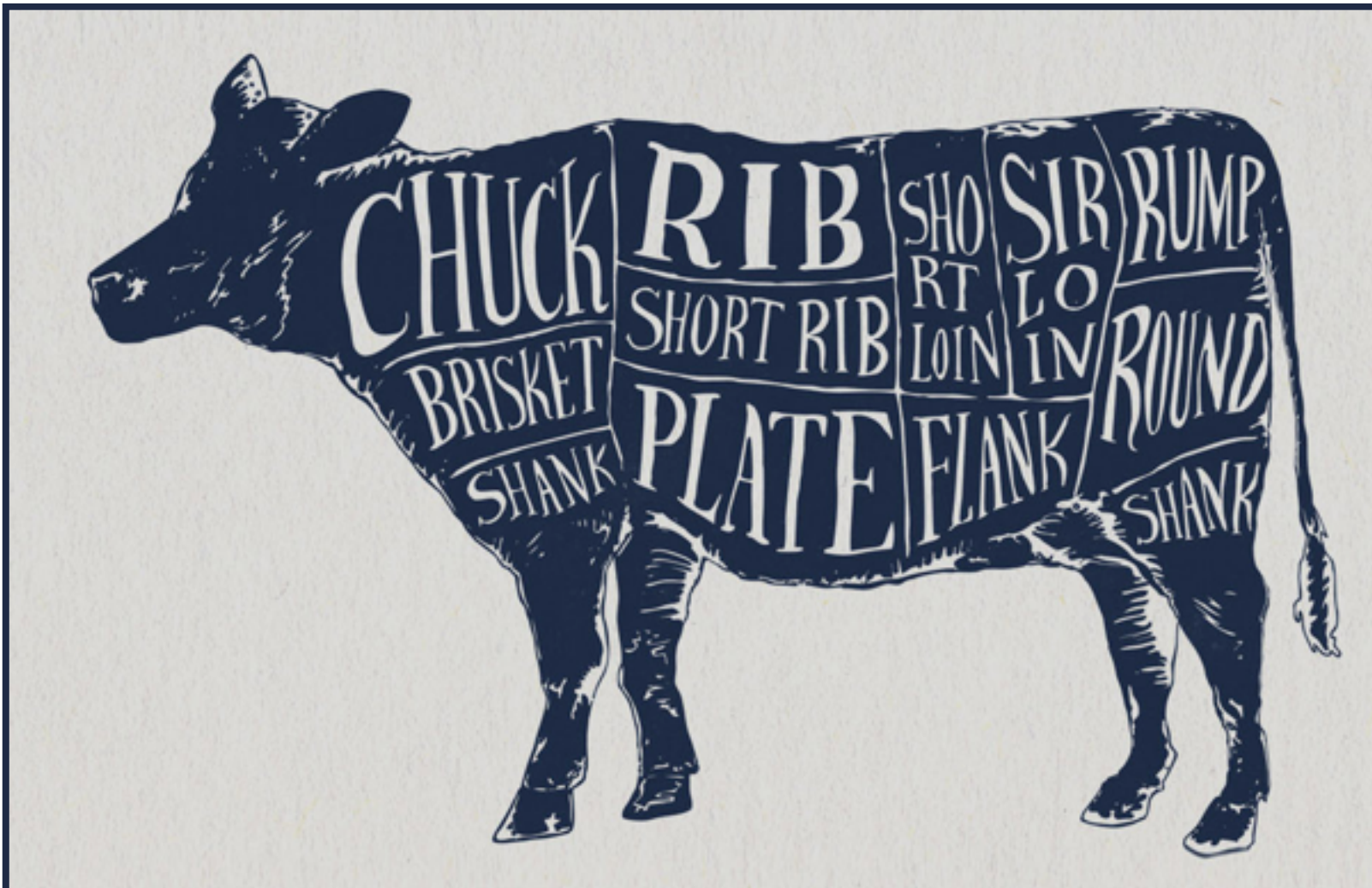
## VINEN TIL FISKEN

Hvert år, når bønderne i **Bourgogne** har høstet, får vi at vide hvor meget  
**Mâcon Verzé** fra **Leflaive**, vi bliver tildelt.

Det er ikke meget, men vi tager ALT det vi kan få fingrene i, fordi det smager så  
ustyrligt godt og fordi **Leflaive** er en af de bedste og  
mest hypede producenter i **Bourgogne**

**Vinen er lavet på 100% chardonnay**  
og dufter af smager af **æble, hasselnød og citron**

125 pr glas // 475 pr flaske



The only time to eat diet food is while you're waiting for the steak to cook

- Julia Child

# STEAK ROYAL

3 retter // 325 kr.

forret + hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce + dessert

Prisen inkluderer vand m/u brus - Vær opmærksom på tillæg på enkelte retter

## - FORRETTER -

### GRAVAD LAKS ROYAL

vores egen gravad laks med frisséesalat, hoisin og lime

### LOBSTER DOG // +50 kr.

briochebolle med pocheret hummer, selleri, citronmayo og purløg

### FISH TACO // +25 kr.

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

### CAESAR SALAD ROYAL

hertersalat med caesardressing, croûtoner og parmesan

### BLOMKÅLSUPPE

cremet blomkålsuppe med mandler og stegt salvie

høvlet sort trøffel kan tilkøbes for +50 kr.

### RØRT TATAR

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

## - HOVEDRETTER -



### ENTRECÔTE ca 200g

steges medium/rare - kornfodret - uruguay

### RIB EYE ca 350g // +75 kr.

fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

### ANDEBRYST ca 200g

berberie - frankrig

### OKSEMØRBRAD ca 250g // +75 kr.

mager - græsfodret - danmark



### RÅSTEGT HUMMER // +100 kr.

brunet smør - hasselnødder - citron

### HELLEFLYNDER I TEMPURA

dybstegt helleflynder - lime - friterede kapers

### STEGT PIGHVAR // +75 kr.

stegt på ben - kapers - mandler - persille

### SKINDSTEGT TORSK

pandestegt - brunet smør - purløg

## - 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 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 er skåret fra slagteren, så den passer til 2 personer)

## - TILBEHØR -

POMMES FRITES MED HAVSALT

TRØFFELFRITTER +10 kr.

KARTOFFELPURÉ MED SALT OG SMØR

BØNNER À LÀ FRANÇAISE +10 kr.

PIMIENTOS DE PADRÓN MED HAVSALT

ONION RINGS MED EDDIKE

SVAMPE À LÁ CRÈME

GRØN SALAT MED VINAIGRETTE

RØDKÅLSSALAT MED ÆBLER OG VALNØDDER

CAESAR SALAD MED CROÛTONER OG PARMESAN

**ekstra tilbehør koster 35 kr. pr. stk.**

## - SAUCE TIL STEAK -

BÉARNAISE (LUN)

MADAGASKAR-PEBERSAUCE (VARM)

RØDVINSSAUCE (VARM)

JULESAUCE (VARM)

## - SAUCE TIL FISK -

BÉARNAISE (LUN)

BEURRE BLANC (LUN)

**ekstra sauce koster 30 kr. pr. stk.**

# STEAK ROYAL

## - DESSERTER -

**PANNA COTTA**  
hvid chokolade - passionsfrugt  
- crumble

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

**RIS À L'AMANDE**  
kirsebær - hvid chokolade  
- mandler

## VINEN TIL DESSERTEN

**PANNA COTTA**  
hvid chokolade - passionsfrugt - crumble  
**Sauternes.....50 kr. pr. glas / 600 kr. pr. flaske**

**COUPE ROYAL**  
karamelis - saltet karamel - hasselnødder - knuste oreos  
**Portvin.....50 kr. pr. glas / 500 kr. pr. flaske**

**RIS À L'AMANDE**  
kirsebær - hvid chokolade - mandler  
**Sauternes.....50 kr. pr. glas / 600 kr. pr. 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>

## - 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>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>
<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>
<u>COMPASSION ROM - 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!