

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

YELLOWFIN TUN // +50 kr.

rå tun serveret med avocado, sesam, ingefær, lime og soya

CARPACCIO

tyndskåret oksemørbrad serveret med trøffelemulsion, parmesan og rucola

CAESAR SALAD ROYAL

hertesalat med caesardressing, croûtons og parmesan

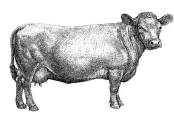
BURRATA

frisk mozzarella med basilikum, sort peber og heirloom-tomater

RØRT TATAR

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

- HOVEDRETTER -



ENTRECÔTE ca 200g fedtkant - kornfodret - Uruguay

RIB EYE ca 350g // +75 kr. fedtmarmoreret - kornfodret - Uruguay

OKSECUVETTE ca 400g steget medium - kornfodret - Uruguay

OKSEMØRBRAD ca 250g // +75 kr. mager - græsfodret - Danmark

KYLLING 'LABEL ROUGE' stegt bryst - timian

RÅSTEGT HUMMER 'TIGER LEE' // +100 kr. brunet smør - ingefær - soya - forårsløg

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

HELSTEGT DORADE pandestegt - citron - timian

T-BONE STEAK

Bøffernes kongel!

T-bone steak en stor moppedreng på ca 500 gram.

Den består af mørbrad på den ene side af midterknoglen og tyndstegsfilet på den anden side.

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

Vi pandesteger bøffen medium/rare
Glæd dig!

tillæg +125 kr.

- TILBEHØR -

ekstra tilbehør 35 kr.

POMMES FRITES MED HAVSALT
TRØFFELFRITTER +10 kr.
NYE KARTOFLER MED SMØR OG LØVSTIKKE
ONION RINGS MED EDDIKE
BLOMKÅL MED BRUNET SMØR, MANDLER OG TRØFFEL
MAJS MED TIMIAN OG HVIDLØG
SPIDSKÅL MED MYNTE, YOGHURT OG DUKKAH (hasselnød & sesam)
TOMATSALAT MED LØG, BASILIKUM OG MOZZARELLA
GRØN SALAT MED VINAIGRETTE
CAESAR SALAD MED CROÛTONS OG PARMESAN

- SAUCE TIL KØD -

ekstra sauce 30 kr.

BÉARNAISE (LUN)
MADAGASKAR-PEBERSAUCE (VARM)
RØDVINSSAUCE (VARM)
TERIYAKISAUCE (LUN)

- SAUCE TIL FISK -

ekstra sauce 30 kr.

BÉARNAISE (LUN)
BEURRE BLANC (LUN)
TERIYAKISAUCE (LUN)

STEAK ROYAL

- DESSERTER -

REGNBUEIS
chokoladeis - hindbærsorbet
vaniljeis - brændt marengs

COUPE ROYAL
karamelis - saltet karamel
hasselnødder - knuste Oreos

JORDBÆRPAVLOVA
sprød marengs - jordbærcoulis - mynte

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.

JORDBÆRPAVLOVA
sprød marengs - jordbærcoulis - mynte
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 | |

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 bestrebe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften – i morgen er det for sent!