

STEAK ROYAL

SELSKABSMENU

Prisen inkluderer altid vand m/u brus ad libitum

JULEMENUEN

3 retter 325 kr.

GRAVAD LAKS ROYAL

vores egen gravad laks med frisséesalat, hoisin og lime

ANDEBRYST ca 200g

berberie - frankrig

serveres med rødkålssalat og julesauce

RIS À L'AMANDE

amarenkirsebær - hvid chokolade

- mandler

DEN POPULÆRE

3 retter 425 kr.

FISH TACO

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

RIB EYE ca 350g

fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

serveres med pommes frites og bearnaisesauce

COUPE ROYAL

karamelis - saltet karamel - hasselnødder - knuste oreos

DEN KLASSISKE

3 retter 475 kr.

RØRT TATAR

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

CÔTE DE BOEUF ca 1 kilo pr. 2 personer

fedtmarmoreret - græsfodret - danmark

serveres med trøffel fritter, bønner à la française

bearnaisesauce og rødvinssauce

REGNBUEIS

chokoladeis - hindbærsorbet - vaniljeis - brændt marengs

DEN GODE VINEMENU 250 kr.

1 glas hvidvin + 1 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe eller te

DEN BEDRE VINEMENU 350 kr.

cava

1 glas hvidvin + 2 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe eller te

DEN BEDSTE VINEMENU 450 kr.

champagne

1 glas hvidvin + 2 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe eller te

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 torskeroy, lime, avocado, koriander og mojo

CAESAR SALAD ROYAL

hertsesalat 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.

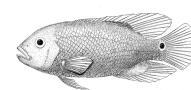
fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

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

BAGT TORSK

citron - persille - purløg

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

- TILBEHØR -

ekstra tilbehør 35 kr.

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 LÀ CRÈME

GRØN SALAT MED VINAIGRETTE

RØDKÅLSSALAT MED ÆBLER OG VALNØDDER

CAESAR SALAD MED CROÛTONER OG PARMESAN

- SAUCE TIL STEAK -

ekstra sauce 30 kr.

BÉARNAISE (LUN)

MADAGASKAR-PEBERSAUCE (VARM)

RØDVINSSAUCE (VARM)

JULESAUCE (VARM)

- SAUCE TIL FISK -

ekstra sauce 30 kr.

BÉARNAISE (LUN)

BEURRE BLANC (LUN)

STEAK ROYAL

- DESSERTER -

REGNBUEIS
chokoladeis - hindbærsorbet
- vaniljeis - brændt marengs

COUPE ROYAL
karamelis - saltet karamel
hasselnødder - knuste oreos

RIS À L'AMANDE
amarenakirsebær - hvid chokolade
- mandler

VINEN TIL DESSERTEN

REGNBUEIS
chokoladeis - hindbærsorbet - vaniljeis - brændt marengs
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
amarenakirsebær - 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&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&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!