

STEAK ROYAL

SELSKABSMENU

JULEMENUEN

3 retter 300 kr.

GRAVAD LAKS ROYAL

vores egen gravad laks med friséesalat, hoisin og lime

ANDEBRYST ca 200g

berberie - frankrig

serveres med rødkålssalat og julesauce

RIS À L'AMANDE

ris à l'amande - amarenakirsebær -

hvid chokolade - mandler

DEN POPULÆRE

3 retter 400 kr.

FISH TACO

taco med pankostegt torskefilet, 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 450 kr.

RØRT TATAR

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

CÔTE DE BOEUF ca 1 kilo (til 2 pers.)

fedtmarmoreret - græsfodret - danmark

serveres med trøffelchips, bønner à la française

bearnaisesauce og rødvinssauce

REGNBUEIS

chokoladeis - hindbærsorbet - vaniljeis - brændt marengs

DEN GODE VINMENU 250 kr.

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

DEN BEDRE VINMENU 350 kr.

cava

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

DEN BEDSTE VINMENU 450 kr.

champagne

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

STEAK ROYAL

3 retter // 300 kr.

forret + hovedret + 1 tilbehør + 1 sauce + dessert

vær opmærksom på tillæg på enkelte af retterne

- FORRETTER -

GRAVAD LAKS ROYAL

vores egen gravad laks med friséesalat, hoisin og lime

LOBSTER DOG // +50 kr.

briochebolle med pocheret hummer, selleri, citronmayo og purløg

FISH TACO // +25 kr.

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

CAESAR SALAD ROYAL

hertesalat med caesardressing, croûtons og parmesan

BLOMKÅLSSUPPE

cremet blomkålssuppe 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.

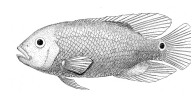
fedtmarmoreret - kornfodret - uruguay

ANDEBRYST ca 200g

berberie - frankrig

OKSEMØRBRAD ca 250g // +75 kr.

mager - græsfodret - danmark



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

brunet smør - ingefær - soya - forårsløg

HELLEFLYNDER I TEMPURA

dybstegt helleflynder - lime - friterede kapers

BAGT TORSK

citron - persille - mandler

- 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

BØNNER À LÀ FRANÇAISE +10 kr.

PIMIENTOS DE PADRÓN MED HAVSALT

ONION RINGS MED EDDIKE

RÅTEGT ROSENKÅL MED APPELSIN

GRØN SALAT MED VINAIGRETTE

RØDKÅLSSALAT MED ÆBLER OG VALNØDDER

CAESAR SALAD MED CROÛTONS 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.

BEARNAISE (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

ris à l'amande - amarenakirsebær -
hvid chokolade - mandler

VINEN TIL DESSERTEN

REGNBUEIS

chokoladeis - hindbærsorbet - vaniljeis - brændt marengs

Riesling.....50 kr. pr. glas / 350 kr. halv flaske

COUPE ROYAL

karamelis - saltet karamel - hasselnødder - knuste oreos

Portvin.....50 kr. pr. glas / 500 kr. hel flaske

RIS À L'AMANDE

ris à l'amande - amarenakirsebær -
hvid chokolade - mandler

Sauternes.....50 kr. pr. glas / 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</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>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&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>.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>
Brana - 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	

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regning ved betaling med kreditkort.
the credit card companys fee will be added to your bill when paying with a credit card.

Har du fødevarerallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.
Food allergies? Please contact your waiter so we can guide you safely through our menu.