

RØMER

Vores mad er velegnet til at dele omkring bordet, da vi lægger stor vægt på autenticitet og stemning. Velkomme!

SNACKS

Krustader med oksetatar, chili og karse (4 stk.) | 75
Nachos chips med guacamole og Chili con Queso | 95

Pimientos Padrón med spicy gochujangmayo, ristet sesam, lime | 55
Blond Amfissis oliven | 35

Tapiokachips med sour cream | 45
Bigabrød med tapenade eller aioli (2 stk.) | 45 / 30

FIESTAMENU

300 PR. PERSON

1. SERVERING

AVOCADO | nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)
CEVICHE | filet af mørksej i dashi, ristet sesam, jalapenos og koriander
BIGABRØD MED TAPENADE | oliven/tomat tapenade med parmesan, balsamico og olivenolie
HOTWINGS | BBQ, sesam og chilimayo

2. SERVERING

CHICHARRONES | med spicysauce og frisk koriander
STEGT BLOMKÅL | med brunet chilismør, ponzu, citron, hasselnødder og friske urter (V)
SLIDER OKSE | langtidstegt okse med pebermayo og spicy sauce
DAMPEDE HVIDE ASPARGES | med muslingesauce, ørredrogn, syltede sennepsfrø og quinoa

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

2 GLAS GODE VINE | 175
inkl. Waseen vand - m/u brus

RØMERMENU

450 PR. PERSON

SNACKS

KRUSTADER | med oksetatar, chili og karse
TAPIOKACHIPS | med sour cream
PÃO DE QUEIJO | pebermayo, iberico-skinke og parmesan

SMÅRETTER

DAMPEDE HVIDE ASPARGES | med muslingesauce, ørredrogn, syltede sennepsfrø og quinoa
TUNTATAR | med spicy miso, ponzu, wasabi og friteret rispapir
STRACCIATELLA | mozzarella med chili, honning, tomat og olivenolie (V)
AVOCADO | nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)

HOVEDRET - vælg mellem

STEGT KYLLING | med salsa marinara og grønne asparges
MOQUECA | fisk og skaldyr i cremet sauce med kokosmælk, ris, koriander og forårsløg
RIBEYE | med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg (+100)
BBQ GRIS | med 'esquites', majs, feta, chilimayo og skysauce
STEGT BLOMKÅL | med brunet chilismør, ponzu, citron, ristede hasselnødder og friske urter (V)

(til din hovedret; vælg mellem knuste kartofler med parmesan og urter eller fritter med aioli)

DESSERT

PANNA COTTA MED PASSIONSFRUGT | lun vaffel, vaniljeis og knas

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

4 GLAS GODE VINE | 300
inkl. Waseen vand - m/u brus

SELSKABER PÅ RØMER

Mangler du et sted til en reception, fødselsdag eller en anden festlig lejlighed? Rømers store og smukke restaurant egner sig til enhver lejlighed. Scan QR-koden og læs mere om mulighederne.



SMÅRETTER

Vores småretter er perfekte til at dele. Vi anbefaler 2-3 stk pr. person

PÃO DE QUEIJO | 110
brasiliansk ostebolle, pebermayo, iberico-skinke og parmesan
AVOCADO | 85
nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)
TUNTATAR | 105
med spicy miso, ponzu, wasabi og friteret rispapir
CEVICHE | 95
filet af mørksej marineret i dashi og frisk citrus, ristet sesam, jalapenos og frisk koriander
STRACCIATELLA | 95
mozzarella med chili, honning, tomat og olivenolie (V)
STEGT BLOMKÅL | 75
med brunet chilismør, ponzu, citron, hasselnødder og friske urter (V)
DAMPEDE HVIDE ASPARGES | 95
med muslingesauce, ørredrogn, syltede sennepsfrø og quinoa
RØRT OKSETATAR | 95
okse, chili, tomat, persille, purløg og sprødt kyllingeskind
CHICHARRONES | 95
sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander
HOTDOGS | 90
med rejesalat, jalapenos, agurk og friske urter (2 stk.)
HOTWINGS | 85
BBQ, sesam og chilimayo (4 stk.)
SLIDER OKSE | 80
langtidstegt okse med pebermayo og spicy sauce
SLIDER "IBERICO" | 115
hakket iberico, iberico-skinke, pebermayo, ost og pickles

FRITTER | 45
med mayo
LILLE GRØN SALAT | 45
blandet grøn salat med vinaigrette (V)

HOVEDRETTER

MOQUECA | 245
fisk og skaldyr i cremet sauce med kokosmælk, ris, koriander og forårsløg

BBQ GRIS | 220
med 'esquites', majs, feta, chilimayo og skysauce

STEGT BLOMKÅL | 195
med brunet chilismør, ponzu, citron, ristede hasselnødder og friske urter (V)

STEGT KYLLING | 220
med salsa marinara og grønne asparges

RIBEYE | 325
med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg

BACON & CHEESEBURGER | 195
med hakkebøf, cheddar, bacon, pickles, salat og burgermayo

(til din hovedret; vælg mellem knuste kartofler med parmesan og urter eller fritter med aioli)

DESSERTER

PANNA COTTA MED PASSIONSFRUGT | 95
lun vaffel, vaniljeis og knas

PIÑA COLADA | 95
med ananas, vaniljeis og sprødt

SØDT TIL KAFFEN | 40
chokolade, ananas, cashew, kokos og lime

KASTBERG IS | 25
henvend jer til tjeneren for dagens variant

RØMER

COCKTAILS | PITCHERS

SHARING IS CARING | DEL EN PITCHER - DER ER NOK TIL 4!

| | |
|--|--|
| SINGAPORE SLING Hendricks gin, cherry heering, Cointreau, ananas, lime..... 95 290 KR. | IL PATRON Patron XO, hasselnøddelikør, vaniljelikør, half & half, chokoladebitters.... 100 KR. |
| CUCURASHA Hendricks gin, hyldeblomstlikør, æble, agurk, citron 95 290 KR. | PISCO SOUR Pisco, citron, sukker, bitters 100 KR. |
| HURRICANE Matusalem rom, passionsfrugt, appelsinjuice, genadine 95 290 KR. | ESPRESSO MARTINI Espresso, kaffelikør, Skyy vodka, Licor 43 100 KR. |
| PINA COLADA Matusalem rom, Coco lopez, ananasjuice..... 95 290 KR. | NECROMANCER Vermouth, hyldeblomstlikør, absinthe, citron..... 100 KR. |
| MORA NEGRA Metusalem 7 års rom, brombærlikør, Chambord, lime, mango... 95 290 KR. | SMOKY MARGARITA Mescal, Cointreau, lime 100 KR. |
| PORNSTAR MARTINI Skyy vodka, vaniljelikør, passionsfrugt, citron, cava..... 95 290 KR. | MAI TAI Matusalem rom, Matusalem 7 års rom, Cointreau, lime, orgeat 100 KR. |
| FRESA YELMO Skyy vodka, Aperol, jordbær, citron, ginger beer 95 290 KR. | MANGO DEL DIABLO Skyy vodka, chili, ingefær, honning, mango, lime..... 100 KR. |
| MAPLE DAIQUIRI Diplomatico Reserva rom, lime, ahornsirup 100 KR. | PINK PALOMA Sierra 100% agave tequila, rød vermouth, lime, grapefrugt tonic 100 KR. |

VINKORT

ROSÉVINE

| |
|--|
| 2022 COTE & MER, Provence, Frankrig 80 375 KR. |
| 2022 ARGENTIERE, Provence, Frankrig 475 KR. |
| 2020 ARGENTIERE, Provence, Frankrig, Magnum 1,5 L 950 KR. |
| 2021 CHATEAU PARADIS ROSÉ, Provence, Frankrig, Dobbelt Magnum 3 L 2000 KR. |

HVIDVINE

| |
|---|
| 2021 PETIT ALBET BLANC, Albet i Noya, Chardonnay, Penedes, Spanien 80 375 KR. |
| 2021 ROBERT SCHÄTZLE, Riesling Trocken, Baden, Tyskland 80 400 KR. |
| 2023 PENCARROW, Sauvignon Blanc, Martinborough, New Zealand 85 425 KR. |
| 2022 SOHM & KRACHER, Grüner Veltliner, Weinviertel, Østrig 90 425 KR. |
| 2022 COUR ST. JACQUES, Chardonnay, Frankrig 90 425 KR. |
| 2022 RIBAS BLANC, Prensals, Mallorca, Spanien 100 500 KR. |
| 2022 PAUL KUBLER Pinot Blanc 'K', Alsace, Frankrig 450 KR. |
| 2020 SIMMONET FEBVRE 'PETIT CHABLIS', Chardonnay, Bourgogne, Frankrig 600 KR. |
| 2021 JEAN JACQUES GIRARD, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig 600 KR. |
| 2021 VAN VOLXEM, Saar-Riesling, Mosel, Tyskland 600 KR. |
| 2018 PAUL KUBLER, Gewürztraminer 'K', Alsace, Frankrig 650 KR. |
| 2020 MOUTON NOIR 'KNOCK ON WOOD', Chardonnay, Oregon, USA 650 KR. |
| 2023 DOG POINT, Sauvignon Blanc, New Zealand 700 KR. |
| 2021 VAN VOLXEM 'SCHIEFER', Riesling, Mosel, Tyskland 900 KR. |
| 2021 PIO CESARE 'PIODILEI', Chardonnay, Piemonte, Italien 900 KR. |
| 2021 DOMAINE VACHERON SANCERRE, ØKO Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig... 1000 KR. |
| 2021 VAN VOLXEM 'SCHARZHOFBERGER', Riesling, Mosel, Tyskland 1200 KR. |
| 2020 DOMAINE VINCENT BOUZEREAU MEURSAULT, Chardonnay, Frankrig 1500 KR. |

DESSERTVINE

| |
|---|
| 2020 SOUCHERIE COTEAUX DU LAYON, Loire, Frankrig 80 400 KR. |
| NV REY FERNANDO MAZANILLA, Dry Classic, Spanien 520 KR. |
| NV REY FERNANDO FINO SHERRY, Dry Classic, Spanien 520 KR. |

RØDVINE

| |
|---|
| 2019 PETIT ALBET NEGRE, Albet i Noya, Cab Sav, Penedes, Spanien 80 350 KR. |
| 2021 LITTLE YERING, Pinot Noir, Yarra Valley, Australien 90 425 KR. |
| 2021 CLOS BELLANE, Cotes du Rhone Villages 'Valreas', Frankrig 95 450 KR. |
| 2022 BODEGAS CALLEJO, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 100 475 KR. |
| 2021 MÂCON ROUGE, Verger des Feuillants, Gamay, Bourgogne, Frankrig 100 495 KR. |
| 2020 RIBAS NEGRE, Mantonegro, Merlot, Syrah, Mallorca, Spanien 100 500 KR. |
| 2019 BACKHOUSE, Zinfandel, Californien, USA 375 KR. |
| 2021 COMANDO G, La Bruja De Rozas, Vinos de Madrid, Spanien 550 KR. |
| 2020 RIBAS SIÓ NEGRE, Merlot, Syrah, Cabernet, Callet, Mallorca, Spanien 650 KR. |
| 2018 MARQUES DE MURRIETA RESERVA, Tempranillo, Rioja, Spanien 750 KR. |
| 2013 BETZ WINERY, Cuvee Frangin, Washington, USA 800 KR. |
| 2019 ALBINO ROCCA BARBARESCO, Nebbiolo, Piemonte, Italien 900 KR. |
| 2018 PAVILLON DE TAILLEFER, St. Emilion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig 900 KR. |
| 2019 CLOS BELLANE, Chateaneuf du Pape 'Urgonien', Rhône, Frankrig 900 KR. |
| 2018 MOCALI BRUNELLO DI MONTALCINO, Toscana, Italien 1000 KR. |
| 2014 PIEDRASASSI, Syrah, Santa Babara, USA 1500 KR. |
| 2021 HACIENDA MONASTERIO, Ribera del duero, Spanien 950 KR. |
| 2019 HACIENDA MONASTERIO RESERVA, Ribera del duero, Spanien 1250 KR. |

MOUSSERENDE VINE

| |
|--|
| 2021 CAVA PETIT ALBET I NOYA, Penedes, Spanien 80 375 KR. |
| 2019 AA CAVA MIRGIN ROSÉ BRUT RESERVA, Alella, Spanien 90 450 KR. |
| NV CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET BRUT GRANDE RESERVE, Frankrig 120 700 KR. |
| NV CHAMPAGNE MAILLY BRUT, Reserve Grand Cru, Frankrig 800 KR. |
| 2015 CHAMPAGNE MAILLY BRUT MILLESIME, Frankrig 1200 KR. |
| NV CHAMPAGNE BILLECART-SALMON, BRUT RÉSERVE, Frankrig 1200 KR. |
| NV LAURENT-PERRIER BRUT ROSÉ, Frankrig 1800 KR. |
| NV CHAMPAGNE BILLECART-SALMON, Blanc De Blancs, Grand Cru, Frankrig 1800 KR. |
| NV LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE, Frankrig 2400 KR. |

KOLDE DRIKKE

| | |
|---|---|
| SODAVAND Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda appelsin, Mirinda lemon 44 58 KR. | ROYAL PILSNER eller ROYAL CLASSIC 52 68 KR. |
| ØKO EGEKILDE CITRUS 48 KR. | ROYAL BLANCHE 68 90 KR. |
| ANTONS ØKO SAFT Hyldeblomst, Rabarber 58 KR. | ANARKIST Party Crasher, New England IPA 68 90 KR. |
| ANTONS APPELSINJUICE 58 KR. | SCHIØTZ Gylden IPA 50 cl 90 KR. |
| HJEMMELAVET LEMONADE Citron og mynte 60 KR. | SCHIØTZ ANARKIST Hazy IPA 0,5%, Brown Ale, Bloody Weizen 90 KR. |
| KOLDPRESSET ÆBLEMOST 58 KR. | SOL 60 KR. |
| WASEEN VAND Ad libitum 25 KR. | HEINEKEN 0,0% 60 KR. |



HUSETS CHAMPAGNE
NV André Clouet Brut Grande Reserve
1 glas | 120
Flaske | 700

VARME DRIKKE

| | | |
|-------------------------------|---|---|
| ESPRESSO 25 35 KR. | STEMPELKAFFE, 5 kopper 100 KR. | ISLATTE, Vælg mellem Vanilje, Karamel, Hasselnød 60 KR. |
| CAFFÉ LATTE 54 60 KR. | RØMERS CHAI LATTE 58 KR. | CAFFÉ LATTE MED SIRUP, Vælg mellem Vanilje, Karamel, Hasselnød 60 KR. |
| CAPPUCCINO 54 60 KR. | IRISH COFFEE 90 KR. | PERCH'S THE White Temple, Earl Grey, Green Lemon, Pebermynte 58 KR. |
| CORTADO 48 KR. | VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM 58 KR. | |
| AMERICANO 45 KR. | | |