

RØMER

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

SNACKS

Krustader med salat på lys fisk og ørredrogn (4 stk.) | 75

Pimientos Padrón med spicy gochujangmayo, ristet sesam, lime | 55

Flæskesvær med sour cream | 55

Nachos chips med guacamole og Chili con Queso | 95

Blond Amfissis oliven | 35

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

FIESTAMENU

300 PR. PERSON

SMÅRETTER

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

1. SERVERING

AVOCADO | nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)

CHICHARRONES | sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander

HOTDOGS | rejesalat, jalapenos og friske urter

BIGABRØD MED TAPENADE | oliven/tomat tapenade med parmesan, balsamico og olivenolie (V)

2. SERVERING

SLIDER OKSE | langtidsstegt okse med pebermayo og spicy sauce

RØRT OKSETATAR | okse, chili, tomat, persille, purløg og sprødt kyllingeskind

LØG | grillet løg, syltet løg, løgpuré og løgolie (V)

STEGT BLOMKÅL | spicy blanquette sauce og cashewnødder

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, avocado, wasabi og friteret rispapir

STEGT BLOMKÅL | 75

spicy blanquette sauce og cashewnødder

LØG | 75

grillet løg, syltet løg, løgpuré og løgolie (V)

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 og friske urter (2 stk.)

CEVICHE AF REJER | 95

rejer, æble og selleri

SLIDER OKSE | 85

langtidsstegt okse med pebermayo og spicy sauce

VAFFEL | 85

fermenteret porre, black garlic aioli og parmesan (2 stk.)

FRITERET TORSKE SLIDER | 95

friteret torskefisk, svampemayo og wasabi

FRITTER | 45

med aioli

LILLE GRØN SALAT | 45

blandet grøn salat med vinaigrette (V)

HOVEDRETTER

1. SERVERING

FLÆSKESVÆR | puffet flæskesvær med sour cream

KRUSTADER | salat på lys fisk og ørredrogn

PÃO DE QUEIJO | pebermayo, iberico-skinke og parmesan

2. SERVERING

VAFFEL | fermenteret porre, black garlic aioli og parmesan

STEGT BLOMKÅL | spicy blanquette sauce og cashewnødder

FRITERET TORSKE SLIDER | friteret torskefisk, svampemayo og wasabi

CEVICHE AF REJER | rejer, æble og selleri

3. SERVERING

CONFITERET AND | andelår, kartoffelpuré og orangesauce

KYLLINGSOUFFLÉ | savoykål, trøffel og pistacie

LØG | grillet løg, syltet løg, løgpuré og løgolie (V)

4. SERVERING

ARME RIDDER | 'rabanada' med kanel, kirsebær og skum på hvid chokolade og vanilje

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

VINMENU | 325

inkl. Waseen vand - m/u brus

MOQUECA | 245

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

STEGT BLOMKÅL | 195

spicy blanquette sauce og cashewnødder

CONFITERET AND | 235

andelår, kartoffelpuré og orangesauce

RIBEYE | 325

med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg

BACON & CHEESEBURGER | 195

med hakkebøf, cheddar, bacon, pickles, salat og burgermayo

(til din hovedret; vælg mellem confiteret kartoffel med sourcreme eller fritter med aioli)

DESSERTER

ARME RIDDER | 95

'rabanada' med kanel, kirsebær og skum på hvid chokolade og vanilje

MAZARINKAGE | 95

chokolade, pisco, syltet mandarin og appelsinsorbet

SØDT TIL KAFFEN | 40

chokolade, ananas, cashew, kokos og lime

KASTBERG IS | 25

henvend jer til tjeneren for dagens variant

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.



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. | SMOKEY 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. | STRAWBERRY MARGARITA Tequila, Cointreau, lime, mynte, jordbær..... 100 KR. |

VINKORT

ROSÉVINE

| |
|--|
| 2022 COTE & MER, Provence, Frankrig 85 400 KR. |
| 2022 ARGENTIERE, Provence, Frankrig 475 KR. |
| 2020 ARGENTIERE, Provence, Frankrig, Magnum 1,5 L..... 900 KR. |
| 2021 CHATEAU PARADIS ROSÉ, Provence, Frankrig, Dobbelt Magnum 3 L 2000 KR. |

HVIDVINE

| |
|---|
| 2022 PETIT ALBET BLANC, Albet i Noya, Chardonnay, Penedes, Spanien 80 375 KR. |
| 2023 ROBERT SCHÄTZLE, Riesling Trocken, Baden, Tyskland..... 90 425 KR. |
| 2022 COUR ST. JACQUES, Chardonnay, Frankrig..... 90 425 KR. |
| 2023 PENCARROW, Sauvignon Blanc, Martinborough, New Zealand 95 450 KR. |
| 2022 RIBAS BLANC, Prensá, Mallorca, Spanien 100 475 KR. |
| 2023 PAUL KUBLER Pinot Blanc 'K', Alsace, Frankrig..... 450 KR. |
| 2022 SOHM & KRACHER, Grüner Veltliner, Weinviertel, Østrig..... 600 KR. |
| 2022 JEAN JACQUES GIRARD, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig..... 600 KR. |
| 2023 VAN VOLXEM, Saar-Riesling, Mosel, Germany 600 KR. |
| 2018 PAUL KUBLER, Gewürztraminer 'K', Alsace, Frankrig 600 KR. |
| 2020 MOUTON NOIR 'KNOCK ON WOOD', Chardonnay, Oregon, USA..... 600 KR. |
| 2023 DOG POINT, Sauvignon Blanc, New Zealand 650 KR. |
| 2020 SIMMONET FEBVRE 'PETIT CHABLIS', Chardonnay, Bourgogne, Frankrig 675 KR. |
| 2021 DOMAINE VACHERON SANCERRE, ØKO Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig..... 800 KR. |
| 2021 VAN VOLXEM 'SCHARZHOFBERGER', Riesling, Mosel, Tyskland 1075 KR. |
| 2021 DOMAINE VINCENT BOUZEREAU MEURSAULT, Chardonnay, Frankrig..... 1200 KR. |

DESSERTVINE

| |
|---|
| 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 80 375 KR. |
| 2021 LITTLE YERING, Pinot Noir, Yarra Valley, Australien 90 425 KR. |
| 2022 BODEGAS CALLEJO, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 100 475 KR. |
| 2020 RIBAS NEGRE, Mantonegro, Merlot, Syrah, Mallorca, Spanien..... 100 475 KR. |
| 2022 CLOS BELLANE, Cotes du Rhone Villages 'Valreas', Frankrig..... 115 550 KR. |
| 2020 BACKHOUSE, Zinfandel, Californien, USA 425 KR. |
| 2022 COMANDO G, La Bruja De Rozas, Vinos de Madrid, Spanien..... 600 KR. |
| 2020 RIBAS SIÓ NEGRE, Merlot, Syrah, Cabernet, Callet, Mallorca, Spanien..... 650 KR. |
| 2019 MARQUES DE MURRIETA RESERVA, Tempranillo, Rioja, Spanien 700 KR. |
| 2013 BETZ WINERY, Cuvee Frangrin, Washington, USA 750 KR. |
| 2020 ALBINO ROCCA BARBARESCO, Nebbiolo, Piemonte, Italien 750 KR. |
| 2019 PAVILLON DE TAILLEFER, St. Emillon Grand Cru, Bordeaux, Frankrig..... 800 KR. |
| 2018 MOCALI BRUNELLO DI MONTALCINO, Toscana, Italien 800 KR. |
| 2019 CLOS BELLANE, Chateaneuf du Pape 'Urgonien', Rhône, Frankrig 900 KR. |
| 2021 HACIENDA MONASTERIO, Ribera del duero, Spanien..... 900 KR. |
| 2019 PIEDRASASSI, Syrah, Santa Babara, USA 950 KR. |
| 2019 HACIENDA MONASTERIO RESERVA, Ribera del duero, Spanien 1200 KR. |

MOUSSERENDE VINE

| |
|---|
| NV CAVA PUPITRE BRUT, Spain..... 85 400 KR. |
| 2019 AA CAVA MIRGIN ROSÉ BRUT RESERVA, Alella, Spanien..... 100 475 KR. |
| NV PAUL LEBRUN, BDB, "L'irremplaceble" 150 750 KR. |
| NV CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET BRUT GRANDE RESERVE, Frankrig 700 KR. |
| NV CHAMPAGNE MAILLY BRUT, Reserve Grand Cru, Frankrig 750 KR. |
| 2018 CHAMPAGNE MAILLY BRUT MILLESIME, Frankrig 1000 KR. |
| 2015 PAUL LEBRUN, Marie Louise 1015 KR. |
| NV LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE, Frankrig..... 2400 KR. |

KOLDE DRIKKE

| | |
|---|---|
| SODAVAND Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda appelsin, Mirinda lemon 45 60 KR. | ROYAL PILSNER, ROYAL CLASSIC eller ROYAL BLÅ X-MAS..... 54 70 KR. |
| ØKO EGEKILDE CITRUS 48 KR. | ROYAL BLANCHE 68 90 KR. |
| ANTONS ØKO SAFT Hyldeblomst, Rabarber 58 KR. | ANARKIST 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. |



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 60 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..... 60 KR. |
| CORTADO 48 KR. | VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM 60 KR. | |
| AMERICANO 45 KR. | | |