

RØMER

FIESTAMENU 300 PR. PERSON

1. SERVERING

STEGT FLADBRØD | hvidløg, persille, ansjos og parmesan

SALTBAGT SELLERI | brændt selleri med cremet muslingesauce

TORSKEKÆBER | karamelliseret fennikelpuré og hummerbisque

CASAVAKROKET | friterede kroketter med ibericoskinke og parmesan

2. SERVERING

TÆRTE | fyld af løg og bacon a'la "brændende kærlighed"

MØRBRAD AF GRIS | i kyllingesoufflé og skinke med miso glaze og blomkål

STEGT KALVEBRISSEL | salsa marinara og sprøde chips

REHYDRERET RØDBEDE | rødbede glaze og confiteret æggeblomme

+75 PR. PERSON - VÆLG IMELLEM

Månedens cocktail eller Fromage dessert

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

2 GLAS GODE VINE | 195

inkl. Waseen vand - m/u brus

START DIN AFTEN MED CAVIAR + CHAMPAGNE

CAVIAR | 495

Baerii caviar, saltet vaffel, løg, creme fraiche

NV CHAMPAGNE, PAUL LEBRUN, BDB, "L'irremplaceble"

1 glas | 150

Flaske | 750

RØMERMENU 450 PR. PERSON

SNACKS

FRITEREDE TEMPURAREJER | gochujangmayo og black garlic

OLIVEN | Blond Amfissis

PÃO DE QUEIJO | brasiliansk ostebolle, pebermayo, iberico-skinke og parmesan

SMÅRETTER

CEVICHE AF MØRKSEJ | dashi, ponzu, purløg, jalapenos, agurk og koriander

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

TUNTATAR | spicy miso, avocado, ponzu, wasabi og friteret rispapir

MELLEMRITTER

SLIDER OKSE | langtidsstegt okse, pebermayo og spicy sauce

CHICHARRONES | sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander

HOVEDRET - vælg mellem

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

RIBEYE | med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg (+100)

DESSERT

PANNA COTTA | passionsfrugt, brændt marcipan og sorbet

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

4 GLAS GODE VINE | 375

inkl. Waseen vand - m/u brus

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 (4 stk.)

TUNTATAR | 105

spicy miso, avocado, ponzu, wasabi og friteret rispapir

AVOCADO | 85

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

FRITEREDE TEMPURAREJER | 75

gochujangmayo og black garlic (3 stk.)

CEVICHE AF MØRKSEJ | 95

dashi, ponzu, purløg, jalapenos, agurk og koriander

SLIDER OKSE | 85

langtidsstegt okse, pebermayo og spicy sauce

CHICHARRONES | 95

sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander

HOVEDRETTER

MOQUECA | 245

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

RIBEYE | 325

med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg

BACON & CHEESEBURGER | 195

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

SALTBAGT SELLERI (V) | 175

brunet smør, brændt selleri, ristede hasselnødder og karamelliseret blomkål, samt friterede casavakroketter med parmesan

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

TILBEHØR

FRITTER | 45

med aioli

BLANDET GRØN SALAT | 35

salat med vinaigrette (V)

HJEMMEBAGT BIGABRØD | 30 / 45

oliven/tomat tapenade med parmesan, balsamico og olivenolie eller aioli (2 stk.)

DESSERTER

PANNA COTTA | 95

passionsfrugt, brændt marcipan og sorbet

FROMAGE | 95

ymer, vanilje, tonkabønne, hasselnødder og stikkelsbær

DAGENS SCOOP | 25

henvend jer til tjeneren for dagens is variant (pr. kugle)

SØDT TIL KAFFEN | 40

chokolade, ananas, cashew, kokos og lime

Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.

Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.

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. | MÅNEDENS COCKTAIL 90 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

| |
|---|
| 2023 EL PICOTEO, Verdejo og Sauvignon Blanc, Almansa, 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

| |
|---|
| 2023 EL PICOTEO, Monastrell og Syrah, Almansa, 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. |
| 2020 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 CHAMPAGNE, 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 eller ROYAL CLASSIC 54 70 KR. |
| ØKO EGEKILDE CITRUS 48 KR. | ROYAL BLANCHE 68 90 KR. |
| ANTONS ØKO SAFT Hyldeblomst, Rabarber 58 KR. | PARTY CRASHER 68 90 KR. |
| ANTONS APPELSINJUICE..... 58 KR. | ANARKIST New England IPA 68 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% 54 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. | | |