

# Værsgo' og kig



## SÅ ER DER SERVERET

*Som man siger, bliver maven mæt før øjnene.  
Derfor synes vi på Café Marcello's ikke,  
at øjnene skal snydes.  
Læn dig tilbage og nyd omgivelserne,  
inden du får vores flotte og smagfulde  
mad serveret.*

# Velbekomme

BRUNCH  
serveres indtil kl. 13.00

# Brunch

## STOR BRUNCHBUFFET LØRDAG & SØNDAG 09.00-13.00

*Her får du den helt store brunchoplevelse med alle de traditionelle brunchretter og meget mere!*

*Brunch eksklusiv drikke* **Kr. 139,-**

*Brunch inklusiv drikke*  
*(kaffe, the, juice, kakao, mælk og isvand)* **Kr. 179,-**

*Brunch under 10 år, inklusiv drikke* **Kr. 89,-**

## BRUNCH MANDAG TIL FREDAG 09.30-12.00

### MORGENTALLERKEN

*Røræg med sprød bacon og pølser, håndskårne pomes med Marcello's hjemmelavede hvidløgsmayo, toast med skinke & ost, tunmousse, pandekager med nutella, friskfrugt.* **Kr. 105,-**

### LUKSUS BRUNCH

*Øko-skyr fra Naturmælk serveret som lille skyrbowl, røræg med sprød bacon og pølser, pandekager med nutella, toast med skinke & ost, tunmousse, udvalgte pålæg og oste, marmelade, frisk frugt, lidt sødt til tanden, brød og øko-smør.* **Kr. 119,-**

### CROQUE MADAME

*Surdejsbrød, skinke, sennep, bechamel, ost & spejlæg.* **Kr. 99,-**

### AVOCADO & LAKS

*Avocado & rørt varmrøget laksecreme, serveret på surdejsbrød, med urter.* **Kr. 79,-**

SANDWICH  
serveres indtil kl. 17.00

# Sandwich

## SPICY MEXICANA

*Håndlavet, rustikt surdejsbrød med Marcello's hjemmelavede chilimayo, lynstegt oksekød, kylling og svampe, peberfrugt, løg, tomat, sprød salat og jalapeños. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og chilimayo.*

**Kr. 139,-**

## CLUB SANDWICH

*Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet karrymayo, grillet kylling, bacon, tomat, agurk, løg og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hvidløgs mayo.*

**Kr. 135,-**

## GLYNGØRE TUNA

*Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet tunmousse, skalotteløg, friske urter, agurk, tomat, pesto og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hvidløgs mayo.*

**Kr. 135,-**

## SPICY TUNA

*Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet tunmousse, skalotteløg, jalapeños, tabasco, friske urter, agurk, tomat, pesto og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hvidløgs mayo.*

**Kr. 135,-**

## FROKOSTBØF

serveres indtil kl. 17.00

### STEAK & FRIES

*Oksefilet 225gram, Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes, grøn salat med vinaigrette og lun bearnaise* **Kr. 185,-**

## LIDT AF HVERT

serveres hele dagen

### STJERNESKUD

*Håndlavet, rustik surdejsbrød, toppet med en klassisk dressing, paneret rødspættefilet, rimmet laks og håndpillede rejer, tomat, agurk, løg, citron, kaviar og friske urter.*

**Kr. 159,-**

### FISH'N'CHIPS

*Alaska sej med tatar-sauce, citron & syltede løg og håndskårne pommes*

**Kr. 119,-**

### CÆSAR SALAT

*Grillet kyllingebryst, hjertesalat vendt i cæsardressing, sprød bacon, løg, tomat, agurk, syltede løg, flager af parmesan, ristede nødder, croutoner og friske urter.*

**Kr. 129,-**

### VESTERHAVET

*Rimmet og varmrøget laks med håndpillede rejer, serveret på en sprød bund af grøn salat, agurk, tomat, løg, croutoner af rugbrød, ristede nødder, dijon-vinaigrette dressing og friske urter.*

**Kr. 155,-**

### AVOCADOSALAT

*Avocado og græsk feta, serveret på en sprød bund af grøn salat, syltede løg, granatæble, nødder, tomat, sommer-vinaigrette dressing og friske urter.*

**Kr. 125,-**

SERVERES HELE DAGEN

# Snacks

## SNACKKURV

*Blandede, dybstegte og indbagte specialiteter.*

**Kr. 89,-**

## NACHOS

*Sprøde majschips med smeltet cheddar ost og jalapeños.*

*Hertil serveres guacamole, salsa og creme fraiche.*

**Kr. 89,-**

## NACHOS MED KYLLING

*Sprøde majschips med smeltet cheddar ost, grillet kylling og jalapeños. Hertil serveres guacamole, salsa og creme fraiche.*

**Kr. 109,-**

## TEMPURA REJER

*6 stk med sweet chilisauce*

**Kr. 89,-**

## HÅNSKÅRNE POMMES

*Hertil serveres Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgs mayo.*

**Kr. 58,-**

## SWEET POTATO FRIES

*Hertil serveres Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgs mayo.*

**Kr. 58,-**

## OLIVEN

*Udvalg af lækre oliven.*

**Kr. 30,-**

## NØDDER

*Udvalg af lækre nødder.*

**Kr. 30,-**

SERVERES HELE DAGEN

# Pasta

Hertil serveres brød og smør

## **PENNE MARCELLO**

*Vores mest solgte pastaret med store, møre stykker af oksefilet, kylling, ristede svampe, i tomatflødesovs og friskrevet parmesan.*

**Kr. 135,-**

## **PALLE VALLE VERDE**

*Kyllingebryst krydret med rosmarin, gorgonzola, chili, bacon, cremet flødesovs og friskrevet parmesan.*

**Kr. 135,-**

## **LINGUINE SCAMPI**

*Tigerrejer, hvidløg, hvidvin, skaldyrssauce, toppet med rimmetlaks & friskrevet parmesan.*

**Kr. 145,-**

SERVERES HELE DAGEN

# Burgers

## **BLACK ANGUS**

*Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, tomat, syltet agurk, løg, bacon og sprød salat.*

*Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hjemmelavet hvidløgs mayo.*

**200 g. Kr. 149,-**

**400 g. Kr. 175,-**

## **KYLLING DE LUX**

*Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet kyllingebryst, bacon, tomat, løg, syltet agurk og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne*

*pommes og hjemmelavet hvidløgs mayo.*

**150 g. Kr. 140,-**

**300 g. Kr. 165,-**

## **CHIPOTLE**

*Brioche bolle med hjemmelavet chilimayo, grillet Black Angus hakkebøf, bacon, smeltet cheddar ost, tomat, syltede løg, syltet agurk, jalapeños og sprød salat.*

*Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes og hjemmelavet chilimayo.*

**200 g. Kr. 155,-**

**400 g. Kr. 180,-**

SERVERES HELE DAGEN

# Burgers

## RÖSTI

*Brioche bolle med BBQ sauce, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, bacon, tomat, syltede løg, syltet agurk, rösti, løgringe og sprød salat. Hertil serveres Marcello's håndskårne pomes og hjemmelavet hvidløgs mayo.*

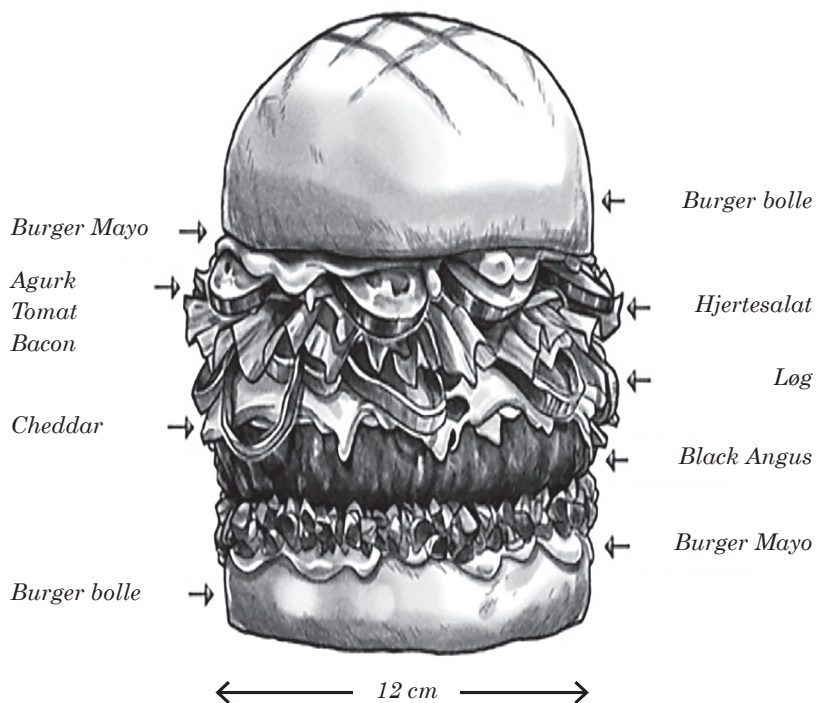
**200 g. Kr. 160,-**

**400 g. Kr. 185,-**

## VEGETAR

*Brioche bolle med hjemmelavet burger mayo, vegetarbøf, rösti, løgringe, tomat, syltet agurk, rødløg, oliven, Hertil serveres Marcello's håndskårne pomes og hjemmelavet hvidløgs mayo.*

**200 g. Kr. 140,-**





SERVERES HELE DAGEN

# Til børnene

## **KYLLINGE NUGGETS**

*Hertil serveres pommes, remoulade og ketchup.*

**Kr. 79,-**

## **BØRNEPASTA**

*Pasta med kylling, tomatsauce & parmesan ost.*

**Kr. 79,-**

## **CHEESEBURGER**

*Brioche, hakkebøf, ketchup, mayo og pommes.*

**Kr. 79,-**

SERVERES FRA KL. 17.00

# Hovedretter

## **STEAK & FRIES**

*Oksefilet eller Ribeye. Hertil serveres Marcello's håndskårne pommes, grøn salat og lun bearnaise*

*Oksefilet 225 g.*

**Kr. 229,-**

*Ribeye 400 g.*

**Kr. 329,-**

## **OKSEMØRBRAD**

*Oksemørbrad, ca. 200 g. Hertil serveres pommes Maxim, årstidernes grøntsager & rødvinssauce.*

**Kr. 235,-**

## **UNGHANEBRYST**

*Hertil serveres pommes Maxim, årstidernes grøntsager og rødvinssauce*

**Kr. 169,-**

SERVERES HELE DAGEN

# Dessertes

**HJEMMLAVET TIRAMISU MAMA STYLE**

*Espresso, kahlua, rom, mascarpone & kakao pulver*

**Kr. 89,-**

**MANGO PASSION BAR**

*Skovbær coulis , friskebær & jordbær sorbet*

**Kr. 89,-**

**PANDEKAGER MED IS OG FLØDESKUM**

**Kr. 89,-**

**3 MINI BELGISK VAFFELR IS OG FLØDESKUM**

**Kr. 89,-**

**DAGENS KAGE**

*Se venligst kageskabet*

**Kr. 45,-**

# Champagne & Bobler

## VINNI SPARKLING BOBLER

*Glas*

*Flaske 56 cl*

**Kr. 35,-**

**Kr. 149,-**

## PROSECCO

*Glas*

**Kr. 55,-**

## MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

*75 cl*

**Kr. 599,-**

## MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

*75 cl*

**Kr. 699,-**

## MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

*75 cl*

**Kr. 699,-**

## DOM PERIGNON

*75 cl*

**Kr. 1499,-**

# Vine

## Hvidvin

### POCO SUEÑO

**Chardonnay Reservado, Central Valley, Chile**

*Tør, aromatisk vin med medium fyldighed, ikke fadlagret, men rund og blød.*

**Gl. 0,15 cl. kr. 55,- Fl. kr. 229,-**

**Gl. 0,25 cl. kr. 75,-**

### SHERWOOD

**Stratum - Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand**

*Klassisk koldklima vin, med distinkte stikkelsbærnoter og tropisk frugt, med en forfriskende og mundvandsfremkaldende frugtsyre.*

**Fl. kr. 350,-**

### BESTHEIM

**Riesling - Classic, Alsace, Frankrig**

*Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag.*

**Fl. kr. 329,-**

### STONE BARN

**Chardonnay, Californien, USA**

*Charmerende og sprød Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus.*

**Fl. kr. 295,-**

### MAISON LOUIS JADOT

**Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig**

*Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og salte oste.*

**Fl. kr. 499,-**

## Rosevin

### TEBALDO

**Rosato, Puglien, Italien**

*Let og læskende rosévin med frugtrig bouquet.*

**Gl. 0,15 cl. kr. 55,- Fl. kr. 229,-**

**Gl. 0,25 cl. kr. 75,-**

### STONE BARN

**Zinfandel - Rosé, Californien, USA**

*Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.*

**Fl. kr. 305,-**

# Vine

## Rødvine

### **TEBALDO**

#### **Rosso, Puglien, Italien**

*Flot afrundet vin – både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.*

**Gl. 0,15 cl. kr. 55,- Fl. kr. 229,-**

**Gl. 0,25 cl. kr. 75,-**

### **LA PLAYA**

#### **Cabernet Sauvignon - Reserve, Colchagua Valley, Chile**

*Fyldig vin med brombær, blomme, chokolade og vanille i smagen.*

**Fl. kr. 350,-**

### **ZINGLED OUT**

#### **Zinfandel, Californien, Lodi, USA**

*Indbydende, fyldig og frugtrig med noter som chokolade og vanille. Masser af power, frugt og fylde!*

**Fl. kr. 350,-**

### **FONTELLA**

#### **Chianti, Toscana, Italien**

*Typisk Chianti – med fylde og karakter og smag af kirsebær.*

**Fl. kr. 285,-**

### **TAJAPIERA**

#### **Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien**

*Fløjsblød og dyb, vibrerende mørk i farven, fed og fyldig og meget flot afrundet.*

**Fl. kr. 499,-**

# Drinks

## Cognac 4 cl

<i>Gautier VS</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>Gautier XO</i>	<i>kr. 75,-</i>
<i>Remy Martin XO Excellence Fine</i>	<i>kr. 100,-</i>

## Rom 4 cl

<i>RON Mulata 15</i>	<i>kr. 50,-</i>
<i>RON Zapaca 23</i>	<i>kr. 60,-</i>

## Whiskey 4 cl

<i>Lagavulin 16</i>	<i>kr. 60,-</i>
<i>Oban 14</i>	<i>kr. 60,-</i>
<i>Tomatin Legacy</i>	<i>kr. 60,-</i>

## Gin 4 cl

<i>Monkey 47</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Hendrick's Gin</i>	<i>kr. 80,-</i>
<i>Gin Mare</i>	<i>kr. 80,-</i>

*Vælg mellem:*

- Tonic*
- Bitter lemon*
- Pink grape*

# Cocktails

<b>MOJITO</b> <i>Rom, lime, mynte, sukker, soda.</i>	<i>kr. 75,-</i>
<b>STRAWBERRY DAIQURI</b> <i>Rom, jordbær, lime, gomme sirup.</i>	<i>kr. 75,-</i>
<b>GIN HAAS</b> <i>Gin, mangosirup, lime juice, Schweppes lemon.</i>	<i>kr. 65,-</i>
<b>BRAMBLE</b> <i>Gin, Crème de Mure, gomme sirup, lemonjuice.</i>	<i>kr. 75,-</i>
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Den du får i Milano.</i>	<i>kr. 75,-</i>
<b>MARCELLOS SPRIT</b> <i>Regal Rouge wild rosé, Thomas Henry pink grapefrugt, citron</i>	<i>kr. 75,-</i>
<b>WHISKEY SOUR</b> <i>Bourbon, gomme sirup, lemon juice egg white, dash angustura</i>	<i>kr. 80,-</i>
<b>ESPRESSO MARTINI</b> <i>Vodka, gomme sirup, kahlua, espresso – Den lækre afslutter</i>	<i>kr. 80,-</i>
<b>SALTET KARAMEL MARTINI</b> <i>Vodka, saltkaramel, kahlua, espresso – Superlækker</i>	<i>kr. 80,-</i>
<b>MAI TAI</b> <i>Rom, cointreau, mandelsirup, ananasjuice, limejuice, gomme sirup.</i>	<i>kr. 80,-</i>
<b>PIÑA COLADA</b> <i>Rom, kokoscreme, ananasjuice.</i>	<i>kr. 75,-</i>



# Smoothies

JORDBÆR BANAN	kr. 59,-
JORDBÆR MILKSHAKE	kr. 59,-
OREO MILKSHAKE	kr. 59,-
ICED COFFEE FRAPPE M/ FLØDESKUM	kr. 59,-

# Kolde drikke

	Lille	Mellem	Stor
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Sweppes			
Lemon, danskvand	Kr. 38,-	Kr. 50,-	Kr. 65,-
Hyldeblomst	Kr. 38,-	Kr. 50,-	Kr. 65,-
Juice: Ananas, æble, appelsin	Kr. 30,-	Kr. 40,-	Kr. 52,-
Friskpresset appelsinjuice	Kr. 55,-		
Kildevand	Kr. 29,-		
Isvand pr. person	Kr. 22,-		
Redbull	Kr. 40,-		
Rose Lemonade	Kr. 55,-		
Marcello's Lemonade m/mynte	Kr. 55,-		
Marcello's Ice Tea	Kr. 55,-		

Fadøl	Lille	Mellem	Stor
Carlsberg 4,6%	Kr. 40,-	Kr. 58,-	Kr. 75,-
Carlsberg Humle 4,5%	Kr. 42,-	Kr. 62,-	Kr. 78,-
Tuborg Classic 4,4%	Kr. 42,-	Kr. 62,-	Kr. 78,-
1664 Blanc Witbier 5,0%		Kr. 65,-	
Grimbergen Double 6,5%		Kr. 65,-	
Grimbergen Blonde 6,6%		Kr. 65,-	
Grimbergen Belgian Pale Ale 5,5%		Kr. 65,-	
Jacobsen Brown Ale 6,0%		Kr. 65,-	
Crabbies original 4,0% 33 cl.	Kr. 55,-		
Crabbies Raspberry 4,0% 33 cl.	Kr. 55,-		
Carlsberg Nordic 0,5% 33 cl.	Kr. 45,-		

# Kaffe

(double shot)

<b>ESPRESSO AMERICANO</b>	<b>Kr. 34,-</b>
<b>ESPRESSO</b>	<b>Kr. 34,-</b>
<b>CORTADO</b>	<b>Kr. 38,-</b>
<b>ISKAFFE M/VANILIESIRUP</b>	<b>Kr. 55,-</b>
<b>CAFÉ LATTE</b>	<b>Kr. 46,-</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>Kr. 46,-</b>
<b>SIRUP</b> <i>vanilje, karamel, hasselnød</i>	<b>Kr. 5,-</b>
<b>SUKKERFRI SIRUP</b> <i>vanilje, karamel, hasselnød</i>	<b>Kr. 8,-</b>
<b>VARM KAKAO M. FLØDESKUM</b>	<b>Kr. 46,-</b>
<b>VARM KAKAO M. IS OG FLØDESKUM</b>	<b>Kr. 50,-</b>
<b>THE</b>	<b>Kr. 35,-</b>
<b>CHAI LATTE</b>	<b>Kr. 46,-</b>

# Kaffe med spiritus

(single/double shot)

<b>IRISH COFFEE</b>	<b>Kr. 60,-/80,-</b>
<i>(Irsk whisky, sukker, espresso og flødeskum)</i>	
<b>BAILEY'S COFFEE</b>	<b>Kr. 60,-/80,-</b>
<i>(Bailey's, espresso og flødeskum)</i>	
<b>LUMUMBA</b>	<b>Kr. 60,-/80,-</b>
<i>(Cognac, varm kakao og flødeskum)</i>	