

BYG SELV BRUNCH

Sammensæt din egen brunch

Mandag - Fredag kl. 10.00 - 12.00

Gælder ikke helligdage

2 retter 69,-	5 retter 149,-
3 retter 99,-	6 retter 175,-
4 retter 125,-	7 retter 195,-

Børn under 10 år- halv pris

MEJERI

Røræg m. ketchup og purløg
Spejlæg m. bacon og ketchup
Brie og skiveost, med
marmelade og mandler
Yoghurt m. granola,
frisk frugt og sirup

DE SØDE

Pandekage m. sirup
Belgisk vaffel m. nutella
Macaroons 2 stk.
Mini donut 2 stk.
Profiterolls m. chokolade
Chokolade brownie
Chokolademousse

BAGERI

Rugbrød 2 skiver og smør
Lyst brød 2 skiver og smør
Rugbrød 1 skrive, lyst brød
1 skive og smør
Smøreroissant

VEGETAR

Stegte champignonger
m. sweetchili
Avokado m. mandler og sesam
Tomat m. mozerella og pesto
Grøntsagsbøf m. hvidløgsmayo
Blandet frisk frugt
Avokadotoast m. spejlæg
Rustikke pommes frites med skræl
m. hvidløgsmayo
Sweet potato fries m. chilimayo

PROTEIN

Varmrøget laks m. etragongcreme
Tunmousse m. basilikumspeto
Kyllingenuggets m. chilimayo
Brunchpølser m. ketchup
Roastbeef m. remolade og ristede løg
Fiskefilet m. tartarsauce
Hvidløgsmarinerede tigerrejser
m. chilimayo
Skinketoast m. ost, tomat og sød sennep

Brunchbuffet

Lørdag, søndag samt helligdage kl. 9.30-13.00

Ekskl. drikkevarer kr. 155,-

Børn under 3 år spiser gratis

Børn 3-12 år kr. 120,-

Pastaretter

Serveres med brød og smør

Penne marcello's

Vores mest solgte pastaret med store møre oksefilet stykker, pandestegt kylling, ristede svampe, fløde/krydret tomatsauce & grana padano ost kr. 155,-

Penne palle valle verde

Kyllingebryst krydret med rosmarin, gorgonzola, chili, persille, bacon, cremet flødesauce og grana padano ost kr. 150,-

Tagliatelle Alla Roselini

Fløde/krydret tomatsauce med oksekød, champignon, løg, peberfrugt, spinat & grana padana ost. kr. 150,-

Tagliatelle med oksemørbrad

Oksemørbrad, cremet flødesauce, ristede svampe, cognac, trøffel & grana padana ost kr. 165,-

Tagliatelle med tigerrejer & laks

Tigerrejer, laks, cremet flødesauce, hvidvin, tomat, hvidløg & grana padana ost kr. 165,-

Burgere

Marcello's burger

Brioche bolle smurt med hvidløgsmayo, grillet og saftig krogmodnet hakkebøf, pesto, smeltet parmesanost, soltørrede tomater, drueagurk løg & sprød salat.

Serveres med rustikke pommes frites med skræl & hvidløgsmayo kr. 145,- Dobbelt bøf kr. 175,-

Captain popeye burger

Brioche bolle smurt med burgermayo, grillet og saftig krogmodnet hakkebøf, cheddar ost, bacon, tomat, rødløg, drueagurk og sprød salat. Serveres med rustikke pommes frites med skræl & hvidløgsmayo kr. 150,- Dobbelt bøf kr. 180,-

Rösti burger

Brioche bolle smurt med BBQ sauce, grillet og saftig krogmodnet hakkebøf, smeltet cheddar ost, bacon, rösti, løgringe, mozzarella sticks, tomat, agurk og sprød salat. Serveres med rustikke pommes frites med skræl & hvidløgsmayo kr. 160,- Dobbelt bøf kr. 190,-

Chicken chick burger

Brioche bolle smurt med burgermayo, kyllingbryst, bacon, cheddar ost, mozzarella sticks, løgringe, tomat, agurk og sprød salat. Serveres med rustikke pommes frites med skræl & hvidløgsmayo kr. 145,- Dobbelt bøf kr. 170,-

Vegetar burger

Brioche bolle smurt med hvidløgsmayo, vegetarbøf, avocado, tomat, agurk, løgringe, basilikumspesto og sprød salat. Serveres med rustikke pommes frites med skræl & hvidløgsmayo kr. 145,- Dobbelt bøf kr. 170,-

Trøffel burger

Brioche bolle smurt med trøffelmayo, grillet og saftig krogmodnet hakkebøf, agurkerelish, karamelliserede rødløg & cheddarost. Serveres med rustikke pommes frites med skræl & hvidløgsmayo kr. 150,- Dobbelt bøf kr. 180,-

Frokostbøffer

Serveres alle ugens dage kl. 10.00-17.00

Alle bøffer steges medium medmindre andet ønskes

Grillet krogmodnet hakkebøf

Hakkebøf med bløde løg og rustikke pommes frites med skræl. Serveres med grøn salat & cæsar dressing. Vælg mellem: Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 160,-

Saftig mør oksefilet

Mør oksefilet fra Uruguay ca. 160 g med hvidløgssmør og rustikke pommes frites med skræl. Serveres med grøn salat & cæsar dressing. Vælg mellem: Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 180,-

Grillet kyllingebryst

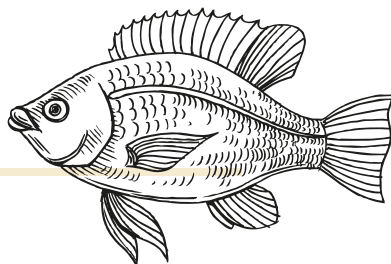
1 stk. grillet kyllingebryst med rustikke pommes frites med skræl. Serveres med grøn salat & cæsar dressing.

Vælg mellem: Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 150,- / Ekstra kyllingebryst kr. 35,-

Spareribs

350 g BBQ-marinerede spareribs. Serveres med rustikke pommes frites med skræl, BBQ-sovs og coleslaw 175,-

Fisk



Fish and Chips

Fish and chips serveres med tartarsauce, syltede rødøg og citron kr. 159,-

Sandwich

Club sandwich

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med karrymayo, kylling, bacon, agurk, tomater, løg og sprød salat. Serveres med rustikke pommes frites med skræl og hvidløgs-mayo kr. 145,-

Spicy mexicana

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med chilimayo, lynstegt oksekøds- og kyllingstrimler med champignon, peberfrugt, løg, tomat, sprød salat og jalepenos. Serveres med rustikke pommes frites med skræl og hvidløgs-mayo kr. 155,-

Tunmousse & avocado

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med estragon-mayo, sprød salat, syltede rødløg, tomat, avocado og basilikumspesto. Serveres med rustikke pommes frites med skræl og hvidløgsmayo kr. 160,-

Bøf bearnaise

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med lun bearnaise, saftig steak fra Uruguay, røde løg, ristede løg, syltede agurker. Serveres med rustikke pommes frites med skræl og hvidløgsmayo kr. 175,-

Stjernes kud

Håndlavet rustik brød bagt på surdej, smurt med en klassisk tomatdressing, sprød salat, rødspættefilet, varmrøget laks, rejer, tomat, agurk, løg, citron, kaviar og friske urter kr. 175,-

Pariserbøf

Grillet og saftig krogmodnet hakkebøf serveres med kapers, rødbeder, løg, rå æggeblomme og peberrod kr. 145,-

Salater

Serveres med brød og smør

Varmrøget laks og hvidløgsmarinerede tigerrejer

Varmrøget laks og hvidløgsmarinerede tigerrejer med blandet salat, grønne asparges, kogte æg, syltede rødløg, cherrytomater, agurk, æbler, sesam, stenbiderrogn, brødcroutoner, citron skiver og honey-mustard dressing kr. 155,-

Cæsar salat

Stegte kyllingestrimler med blandet salat, bacon, løg, cherrytomater, agurk, oliven, peberfrugt, brødcroutoner, grana padano ost og cæsar dressing kr. 140,-

Børneretter

Kyllingenuggets

6 stk. kyllinge nuggets. Hertil serveres pommes frites, blandet salat, remoulade og ketchup kr. 95,-

Fiskefilet

2 stk. fiskefileter. Hertil serveres pommes frites, blandet salat, remoulade og ketchup kr. 95,-

Hamburger

Bolle med bøf og ketchup. Serveres med pommes frites, ketchup og remoulade kr. 115,-



Snacks/Forretter

Nachos kylling

Sprøde tortillachips med grillede kyllingestykker gratineret med cheddarost. Serveres med salsa, cremefraiche, guacamole, oliven og jalapeños kr. 135,-

Nachos med cheddarost

Sprøde tortillachips gratineret med cheddarost. Serveres med salsa, cremefraiche, guacamole, oliven og jalapeños kr. 115,-

Stor snackkurv

4 stk. Mozarella sticks, 4 stk. løgringe, 4 stk. nuggets og rustikke pommes frites med skræl. Serveres med hvidløgs-mayo kr. 119,-

Sweet potato fries

Serveres med hvidløgsmayo kr. 65,-

Rustikke pommes frites med skræl

Serveres med hvidløgsmayo kr. 60,-

Løgringe, 8 stk.

Serveres med hvidløgsmayo kr. 60,-

Chili Cheese Tops, 8 stk.

Serveres med chilimayo kr. 60,-

Hovedretter

Alle bøffer steges medium medmindre andet ønskes

Grillet kyllingebryst

2 stk. grillede kyllingebryst med rustikke pommes frites med skræl. Serveres med grøn salat & cæsar dressing. Vælg mellem: Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 205,-

Saftig mør oksefilet

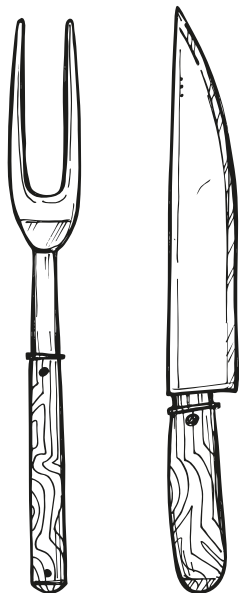
Ca. 200 g oksefilet fra Uruguay med hvidløgsmør og rustikke pommes frites med skræl. Serveres med grøn salat & cæsar dressing. Vælg mellem: Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 225,-

Saftig mør oksemørbrad

Ca. 200 g oksemørbrad fra Uruguay med hvidløgsmør og rustikke pommes frites med skræl. Serveres med grøn salat & cæsar dressing. Vælg mellem: Whiskysauce, lun Bearnaisesauce eller Pebersauce kr. 260,-

Spareribs

450 g BBQ-marinerede spareribs. Serveres med rustikke pommes frites med skræl, BBQ-sovs og coleslaw 220,-



Desserten

Dessert Tapas

Serveres med frugt, flødeskum og chokoladesauce

Vælg 3 desserter for kr. 130,-

Vælg 5 desserter for kr. 165,-

2 stk. Mini donuts

2 stk. Pandekager med sirup

2 stk. Macaroon

2 stk. Profiterolls med chokolade

2 Stk. Kugler vaniljeis

1 stk. Vaffel med nutella

1 stk. Mini creme brulee

1 stk. Chokolademousse

1 Kugle is med oreo krymmel

1 stk. Daim tærte

Dagens kage

Spørg tjeneren for dagens kage kr. 45,-



Cocktails

Mojito

4 cl kr. 99,-

Aperol Spritz

4 cl kr. 99,-

Sparkling Mojito

4 cl kr. 99,-

Pornstar Martini

4 cl kr. 99,-

Blueberry Mojito

4 cl kr. 99,-

Tequila Sunrise

4 cl kr. 99,-

Piña Colada

4 cl kr. 99,-

Gin Hass

4 cl kr. 99,-

Frozen Strawberry Daiquiri

4 cl kr. 99,-

Whiskey Sour

4 cl kr. 99,-

Long Island Iced Tea

10 cl kr. 149,-

.....
Hele dagen

2 ens cocktails

149,-

Gælder ikke Long Island Iced Tea
.....

Longdrinks

Frit valg kr. 65,-

Cuba Libre - Energizer - Dumle

Gin

Monkey 47

4 cl serveres med tonic vand kr. 100,-

Geranium

4 cl serveres med tonic vand kr. 100,-

Hendricks

4 cl serveres med tonic vand kr. 100,-

Gin Mare

4 cl serveres med tonic vand kr. 100,-

.....
Hele dagen

2 ens gin

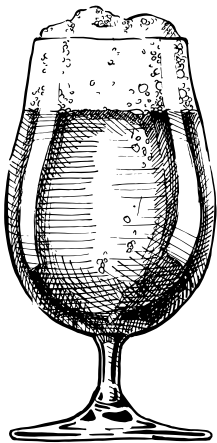
149,-
.....



Kolde Drikke

Kolde drikke

	0,25	0,33	0,40	0,75
Isvand	kr.		22,-	
Æblejuice	kr. 37,-		47,-	62,-
Ananasjuice	kr. 37,-		47,-	62,-
Appelsinjuice	kr. 37,-		47,-	62,-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Schweppes Lemon,				
Danskvand	kr. 42,-		50,-	67,-
Hyldeblomst, flaske	kr. 42,-			
Ginger Beer	kr.	57,-		
Redbull	kr. 42,-			
Corona Extra	kr.	50,-		
Ice tea, peach - 0,5 ltr.	kr.		50,-	
Mokaï - 0,27 ltr.	kr. 50,-			
Somersby Apple Cider - 0,27 ltr. kr.	50,-			
Carlsberg Nordic	kr.	50,-		



Fadøl

	0,25	0,40	0,50	0,75
Tuborg Classic	kr. 47,-	55,-		77,-
Carlsberg	kr. 47,-	55,-		77,-
Grimbergen Double	kr.		70,-	
Kronenbourg 1664 Blanc	kr.		70,-	
Jacobsen Brown Ale	kr.	70,-		

Varme Drikke

Stempelkaffe Lille	kr. 36,-
Stempelkaffe Stor	kr. 72,-
Filterkaffe pr. kop	kr. 24,-
- genopfyldning filterkaffe pr. kop	kr. 17,-
Caffè Latte Lille.....	kr. 42,-
Caffè Latte Stor.....	kr. 47,-
Vanilje Islatte	kr. 50,-
Iskaffe	kr. 50,-
Espresso	kr. 27,-
Double Espresso	kr. 30,-
Espresso Macchiato	kr. 36,-
Americano	kr. 36,-
Caffè Mocca	kr. 48,-
Cappuccino.....	kr. 42,-
Cappuccino Viennese.....	kr. 47,-
Varm kakao	kr. 42,-
Varm kakao med flødeskum	kr. 47,-
Chai Latte	kr. 42,-
The	kr. 27,-

Ekstra:

Sirup	kr. 7,-
Flødeskum	kr. 7,-
Marshmallows	kr. 7,-
Ekstra Espresso-shot	kr. 7,-

Kaffe med spiritus

4 cl alkohol

Irish Coffee.....	kr. 60,-
Kaffe med Baileys	kr. 60,-
Galliano Hotshots (kaffe og flødeskum)	kr. 47,-
Mexican Coffee	
(Tequila, Kahlua, sort kaffe og vanilje is)	kr. 60,-
Brandy Blazer (Cognac, Kahlua og sort kaffe)	kr. 60,-
Zultry Zoe (Tequila, varm kakao og Galliano)	kr. 60,-

Smoothies

Banana Smoothie

Jordbær, banan & æblejuice

Superman Smoothie

Jordbær, kiwi, æblejuice & hyldeblomst

Forest Mix Smoothie

Skovbær mix, jordbær, solbær, blåbær og tranebærjuice

Frit valg kr. 70,-





Milkshakes

Big Daddy Milkshake

Oreo Shake

Freak Daim Phenomenon Milkshake

Daim Shake

Pink Velvet Milkshake

Strawberry Shake

Frit valg kr. 70,-

Rødvin

Tebaldo, Rosso, Puglien

Italien - Flot afrundet vin. Både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.

Pr. glas / pr. flaske.....kr. 65,- / kr. 235,-

La Playa, Cabernet Sauvignon - Reserve, Colchagua Valley

Chile - Fyldig vin med brombær, blomme, chokolade og vanilje i smagen.

Pr. flaske.....kr. 310,-

Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Veneto

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

Pr. flaske kr. 499,-

Fontella, Chianti, Toscana

Italien - Typisk Chianti. Med fylde og karakter og smag af kirsebær.

Pr. flaske kr. 265,-

Rosévin

Tebaldo, Rosato, Puglien

Italien - Let og læskende rosévin med frugtrig bouquet.

Pr. glas / pr. flaske..... kr. 65,- / kr. 235,-

Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien

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

Pr. flaske kr. 235,-

Hvidvin

Poco Sueño, Chardonnay Reservado, Central Valley

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

Pr. glas / pr. flaske kr. 65,- / kr. 235,-

Stone Barn, Chardonnay, Californien

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

Pr. flaske kr. 295,-

Sherwood, Stratum - Sauvignon Blanc, Waipara

New Zealand - Klassisk koldklima vin, med distinkte stikkelsbærnoter og tropisk frugt, med en forfriskende og mundvandsfremkaldende frugtsyre.

Pr. flaske kr. 405,-

Bestheim, Riesling - Classic, Alsace

Frankrig - Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag.

Pr. flaske kr. 285,-



