

Marcello's

Sommermenu

BRUNCH

Weekend Brunch Buffet Lørdag & Søndag 09.00- 13.00
Weekend Brunch Buffet Saturday & Sunday 09.00-13.00

Her får du den helt store brunchoplevelse med alle de traditionelle brunchretter og meget mere!
Here you get the ultimate brunch experience with all the traditional brunch dishes and much more!

BRUNCH INKLUSIV DRIKKE

(kaffe, the, juice, kakao, mælk og isvand – Coffee, juices, cocoa, milk and water) 225,-
Brunch under 10 år, inklusiv drikke 125,-
Brunch for under 10 years, including drink

BRUNCH

Mandag til fredag 09.00-11.45 / Monday til Friday 09.00-11.45

MORGENTALLERKEN

Røræg med sprød bacon og pølser, sprøde fritter med Marcello's hjemmelavede hvidløgsmayo, toast med skinke & ost, tunmousse, pandekager med nutella, lidt sødt til tanden & frisk frugt
Scrambled eggs with crispy bacon and sausages, crispy fries with Marcello's homemade garlic mayo, toast with ham & cheese, tuna mousse, pancakes with Nutella & fresh fruit 120,-

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 & øko-smør
Bowl of organic skyr, scrambled eggs with crispy bacon and sausages, pancakes with nutella, tuna mousee & avocado, sliced sausages and cheese, jam, fresh fruit, bread & butter 135,-

AVOCADO & NORSK LAKS

Avocado & rørt varmrøget laksecrème, serveret på surdejsbrød, med urter
Avocado & smoked salmon cream, served on sourdough bread, with herbs 99,-

PANDEKAGER

Ahornsirup, flormelis & årstidens frugter
Maple syrup, icing sugar & seasonal fruits 85,-

LIDT AF HVERT A LITTLE OF EVERYTHING

Serveres hele dagen – Served all day

STJERNESKUD

Ristet brød, toppet med en klassisk dressing, paneret rødspættefilet, røget laks & håndpillede rejer, tomat, agurk, asparges, citron, kaviar og friske urter
Toasted bread, topped with a classic dressing, breaded plaice fillet, smoked salmon & hand-peeled prawns, tomato, cucumber, asparagus, lemon, caviar and fresh herbs 189,-

FISH'N'CHIPS

Alaska sej med tatar-sauce, citron & syltede løg & sprøde fritter
Alaska tough with tartar sauce, lemon & pickled onions & crispy fries 150,-

CÆSAR SALAT

Sauteret kyllingebryst, hjertesalat vendt i cæsardressing, sprød bacon, løg, tomat, agurk, syltede løg, flager af parmesan, ristede nødder, croutoner & friske urter
Sautéed chicken breast, heart salad tossed in caesar dressing, crispy bacon, onion, tomato, cucumber, pickled onions, parmesan flakes, toasted nuts, croutons & fresh herbs 155,-

VESTERHAVET SALAT

Røget 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
Smoked salmon with hand-peeled prawns, served on a crispy base of green salad, cucumber, tomato, onion, croutons of rye bread, toasted nuts, dijon vinaigrette dressing and fresh herbs 175,-

MOULES FRITES

Muslinger dampet med hvidvins, hvidløg, chili og persille, pommes frites & aioli
Mussels steamed with white wine, garlic, chilli and parsley, fries & aioli 180,-

HOVEDRETTER MAIN COURSES

Serveres hele dagen – Served all day

STEAK & FRIES

Oksefilet ca. 250 gram, Hertil serveres sprøde fritter, Årtidens grønt og lun béarnaise
Beef fillet approx 250 gram, Crispy fritters, seasonal greens and warm béarnaise are also served 255,-

NORSK LAKS

Frisk norsk laks ca. 200 gram, sauteret broccoli og spinat, baby kartofler, hvidløg, chilipeber, mandler & balsamic glaze
Fresh salmon approx. 200 gram with sauteret broccoli & spinat, baby potato, garlic, chili pepper, almonds & balsamic glaze 225,-

BURGERS

Serveres hele dagen – Served all day

BLACK ANGUS

Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet Black Angus hakkebøf, smeltet cheddar ost, tomat, syltet agurk, løg, bacon og sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hjemmelavet hvidløgsmayo
Brioche bun with homemade burger mayo, grilled Black Angus ground beef, melted cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, onion, bacon and crisp salad. This is served with crispy fries & homemade garlic mayo 165,-
Double - 210,-

KYLLING DE LUX

Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet kyllingebryst, bacon, tomat, løg, syltet agurk & sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter og hjemmelavet hvidløgsmayo
Brioche bun with homemade burger mayo, grilled chicken breast, bacon, tomato, onion, pickled cucumber & crisp salad. This is served with crispy fries and homemade garlic mayo 165,-
Double - 210,-

CHIPOTLE

Brioche bolle med hjemmelavet chilimayo, grillet Black Angus hakkebøf, bacon, smeltet cheddar ost, tomat, syltede løg, syltet agurk, jalapeños & sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hjemmelavet chilimayo
Brioche bun with homemade chili mayo, grilled Angus ground beef, bacon, melted cheddar cheese, tomato, pickled onions, pickled cucumber, jalapeños & crisp lettuce. Served with fries & homemade chili mayo 165,-
Double - 210,-

VEGETAR

Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, vegetarbøf, rösti, løgringe, tomat, syltet agurk & rødløg. Hertil serveres sprøde fritter & hjemmelavet hvidløgsmayo
Brioche bun with homemade burger mayo, vegetarian steak, rösti, onion rings, tomato, pickled cucumber & red onion. This is served with crispy fries & homemade garlic 155,-

FORRETER & SNACKS

Serveres hele dagen

SNACKKURV

Blandede, dybstegte & indbagte specialiteter
Mixed, deep-fried specialities 99,-

TOMAT BRUSCHETTA

Marinerede friske tomater, sprødt brød, hvidløg, olivenolie, basilikum & pesto
Marinated fresh tomatoes, crispy bread, garlic, olive oil, basil & pesto 89,-

NACHOS

Sprøde majschips med smeltet cheddar ost & jalapeños.
Hertil serveres guacamole, salsa & creme fraiche.
Crispy corn chips with melted cheddar cheese & jalapeños.
This is served with guacamole, salsa & creme fraiche 115,-

NACHOS MED KYLLING

Sprøde majschips med smeltet cheddar ost, grillet kylling & jalapeños.
Hertil serveres guacamole, salsa & creme fraiche.
Crispy corn chips with melted cheddar cheese, grilled chicken & jalapeños.
This is served with guacamole, salsa & creme fraiche 135,-

SPRØDE FRITTER

Hertil serveres Marcello's hjemmelavede chili- & hvidløgsmayo
This is served with Marcello's homemade chilli & garlic mayo 68,-

SWEET POTATO FRIES

Hertil serveres Marcello's hjemmelavede chili- & hvidløgsmayo
This is served with Marcello's homemade chilli & garlic mayo 68,-

TRØFFEL PARMESAN FRIES

Hertil serveres Marcello's hjemmelavede lun béarnaise
This is served with Marcello's homemade béarnaise 95,-

SANDWICH

Serveres indtil kl. 15.00

CLUB SANDWICH

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet karrymayo, grillet kylling, bacon, tomat, agurk, løg & sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hvidløgsmayo
Handmade, rustic sourdough bread with homemade curry mayo, grilled chicken, bacon, tomato, cucumber, onion & crisp salad. Served with crispy fries & garlic mayo 165,-

GLYNGØRE TUNA

Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet tunmousse, skalotteløg, friske urter, agurk, tomat, pesto & sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hvidløgsmayo
Handmade, rustic sourdough bread with homemade tuna mousse, shallots, fresh herbs, cucumber, tomato, pesto & crisp salad. Served with crispy fritters & garlic mayo 165,-

PASTA

Serveres hele dagen

PENNE MARCELLO

Vores mest solgte pastaret med store, møre stykker af oksefilet, kylling, ristede svampe, i tomatflødesovs & friskrevet parmesan
Our best-selling pasta dish with large, tender pieces of beef fillet, chicken, roasted mushrooms, in tomato cream sauce & freshly grated parmesan 165,-

PALLE VALLE VERDE

Kyllingebryst krydret med rosmarin, gorgonzola, chili, bacon, cremet flødesovs & friskrevet parmesan
Chicken breast seasoned with rosemary, gorgonzola, chilli, bacon, creamy cream sauce & freshly grated parmesan. 165,-

LINGUINE SEA FOOD

Tigerrejer, laks, muslinger, springløg, mild chili, hvidløg, bisque, basilikum & olivenolie
Tiger prawns, salmon, mussels, spring onion, mild chilli, garlic, bisque, basil & olive oil .. 215,-

TIL BØRNENE (op til 12 år) FOR KIDS (up to 12 y.o)

Serveres hele dagen – Served all day

KYLLINGE NUGGETS

Hertil serveres pommes, remoulade & ketchup
This is served with fries, remoulade & ketchup 89,-

CHEESEBURGER

Brioche, hakkebøf, ketchup. Hertil serveres pommes, remoulade & ketchup
Brioche, ground beef, ketchup. This is served with fries, remoulade & ketchup 89,-

DESSERTER

Serveres hele dagen – Served all day

DESSERTS

Serveres hele dagen – Served all day

HJEMMLAVET TIRAMISU MAMA STYLE

Espresso, kahlua, rom, mascarpone & kakao pulver
Espresso, kahlua, rum, mascarpone & cocoa powder 99,-

CHOKOLADE SOUFFLE

Lun chokolade soufflé, crumble kiks, vanilje is & skovbær coulis
Warm chocolate soufflé, crumble biscuits, vanilla ice cream & forest berry coulis 115,-

PANNA COTTA MED JORDBÆRSAUCE

Panna cotta, lime, årstidens frugt & jordbærsaUCE
Panna cotta, lime, seasonal fruit & strawberry sauce 95,-

PANDEKAGER MED IS, SÆSONENS FRUGT & FLØDESKUM

Pancakes with ice cream, whip cream & seasonals fruits 89,-

DAGENS KAGE

Se venligst kageskabet
Cake of the day (please see the cake in cabinet) 45,-

Marcello's

Sommermenu

CHAMPAGNE & BOBLER

VINNI SPARKLING BOBLER

Glas 40,-
Flaske 56 cl 170,-

PROSECCO

Glas 75,-
Flaske 350,-

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

75 cl 1000,-

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL

75 cl 1300,-

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

75 cl 1300,-

DOM PERIGNON

75 cl 4000,-

HVIDVIN

POCO SUEÑO

Chardonnay Reservado, Central Valley, Chile Tør, aromatisk vin med medium fyldighed, ikke fadlagret, men rund og blød. 65,-
Gl. 0,15 cl 85,-
Gl. 0,25 cl 250,-
Fl. 250,-

SHERWOOD

Stratum - Sauvignon Blanc, Waipara, New Zealand Klassisk koldklima vin, med distinkte stikkelsbærnoter og tropisk frugt, med en forfriskende og mundvandsfremkaldende frugtsyre. Fl. 350,-

BESTHEIM

Riesling - Classic, Alsace, Frankrig Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag. Fl. 329,-

STONE BARN

Chardonnay, Californien, USA
Charmerende og sprød Chardonnay med frisk bouquet og smag af ananas, grønne æbler og citrus. Fl. 295,-

MAISON LOUIS JADOT

Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralisk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og salte oste. Fl. 499,-

ROSEVIN

TEBALDO

Rosato, Puglien, Italien Let og læskende rosévin med frugtrig bouquet. 65,-
Gl. 0,15 cl 85,-
Gl. 0,25 cl 250,-
Fl. 250,-

STONE BARN

Zinfandel - Rosé, Californien, USA Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre. Fl. 305,-

RØDVIN

TEBALDO

Rosso, Puglien, Italien
Flot afrundet vin – både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade. 65,-
Gl. 0,15 cl 85,-
Gl. 0,25 cl 250,-
Fl. 250,-

LA PLAYA

Cabernet Sauvignon - Reserve, Colchagua Valley, Chile
Fyldig vin med brombær, blomme, chokolade og vanille i smagen. Fl. 350,-

ZINGLED OUT

Zinfandel, Californien, Lodi, USA Indbydende, fyldig og frugtrig med noter som chokolade og vanille. Masser af power, frugt og fylde! Fl. 350,-

FONTELLA

Chianti, Toscana, Italien Typisk Chianti – med fylde og karakter og smag af kirsebær. Fl. 285,-

TAJAPIERA

Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien, Fløjsblød og dyb, vibrerende mørk i farven, fed og fyldig og meget flot afrundet. Fl. 499,-

COCKTAILS

PALOMA

Tequila, Thomas Henry grapefrugt, lime & triple sec 90,-

MOJITO

Rom, lime, mynte, sukker, soda 90,-

STRAWBERRY DAIQUIRI

Rom, jordbær, lime, jordbær sirup 90,-

BRAMBLE

Gin, Crème de Mure, gomme sirup, lemonjuice 90,-

TEQUILA SUNRISE

Tequila, appelsinjuice & grenadinsirup 90,-

GIN HAAS

Gin, mangosirup, lime juice Schweppes lemon 75,-

APEROL SPRITZ

Den du får i Milano 90,-

DARK & STORMY

Mørk rom, lime & gingerbeer 90,-

MARCELLOS SPRITZ

Regal Rouge wild rosé, Thomas Henry pink grapefrugt, citron 90,-

ESPRESSO MARTINI-

Vodka, gomme sirup, kahlua & espresso 90,-

PIÑA COLADA

Rom, kokoscreme, ananasjuice 90,-

LONG ISLAND ICED TEA

Tequila, vodka, rom, triple sec, gin, lemon juice, gomme sirup & cola 130,-

SJUS

4 cl fx Rom cola, Jack D cola, vodka sprite 75,-

AVEC

COGNAC 4 cl

Gautier VS 50,-
Martell XO 100,-

ROM 4 cl

RON Mulata 15 50,-
RON Zapaca 23 80,-

WHISKEY 4 cl

Lagavulin 16 60,-
Oban 14 60,-

GIN & TONIC 4 cl

Monkey 47 85,-
Hendrick's 85,-
House Gin 80,-

KAFFE

Double shot

ESPRESSO AMERICANO 34,-

ESPRESSO 34,-

ISLATTE m/vaniliesirup 59,-

CAFÉ LATTE 50,-

CAPPUCCINO 50,-

FILTERKAFFE (Opfyldning 15,-) 27,-

Laktosefri mælk +5,-

Havre mælk +5,-

IRISH COFFEE

(4 Cl Irsk Whiskey, Sukker, Kaffe & Flødeskum) 80,-

SIRUP Vanilje, Karamel, Hasselnød 5,-

SUKKERFRI SIRUP Vanilje, Karamel, Hasselnød 8,-

VARM KAKAO m. flødeskum 50,-

TE (Carstensens Tehandel) 40,-

CHAI LATTE 50,-

KOLDE DRIKKE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE ZERO, SWEPPE LEMON, DANSKVAND 40,-

HYLDEBLOMST 40,-

JUICE Ananas, æble, appelsin 40,-

KILDEVAND 29,-

ISVAND pr. person 22,-

REDBULL 40,-

ROSE LEMONADE 55,-

MARCELLO'S LEMONADE m/mynte 55,-

MARCELLO'S ICE TEA 55,-

MARCELLOS SMOOTHIE

Jordbær, banan, vanilje, frugtjuice, yoghurt 60,-

FADØL

CARLSBERG 4,6% 44,-

TUBORG CLASSIC 4,4% 46,-

1664 BLANC WITBIER 5,0% 68,-

GRIMBERGEN DOUBLE 6,5% 68,-

GRIMBERGEN BLONDE 6,6% 68,-

GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE 5,5% 68,-

JACOBSEN BROWN ALE 6,0% 68,-

CARLSBERG NORDIC (Flaske) 0,5% 33 cl 45,-

	Lille	Mellem	Stor
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE ZERO, SWEPPE LEMON, DANSKVAND	40,-	54,-	68,-
HYLDEBLOMST	40,-	54,-	68,-
JUICE Ananas, æble, appelsin	40,-	54,-	68,-
KILDEVAND	29,-		
ISVAND pr. person	22,-		
REDBULL	40,-		
ROSE LEMONADE	55,-		
MARCELLO'S LEMONADE m/mynte	55,-		
MARCELLO'S ICE TEA	55,-		
MARCELLOS SMOOTHIE	60,-		
CARLSBERG 4,6%	44,-	66,-	78,-
TUBORG CLASSIC 4,4%	46,-	68,-	80,-
1664 BLANC WITBIER 5,0%		68,-	
GRIMBERGEN DOUBLE 6,5%		68,-	
GRIMBERGEN BLONDE 6,6%		68,-	
GRIMBERGEN BELGIAN PALE ALE 5,5%		68,-	
JACOBSEN BROWN ALE 6,0%		68,-	
CARLSBERG NORDIC (Flaske) 0,5% 33 cl			45,-