

Marcello's

Sommermenu

BRUNCH

Weekend Brunchbuffet 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**245,-**
Kaffe, te, juice, kakao, mælk og isvand / Coffee, the, juices, cacao, milk and water
Brunch under 10 år, inklusiv drikke / Brunch for under 10 years old including drink..... **135,-**

BRUNCH

Mandag til fredag 09.30-11.30 / Monday til Friday 09.30-11.30

MORGENTALLERKEN..... **135,-**
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, a little sweet tooth & fresh fruit

LUKSUS BRUNCH..... **149,-**
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, some sweetbread, bread & butter

BØRNEBRUNCH **98,-**
Røræg med pølser, pandekager med Nutella, sprød fritter med ketchup & frisk frugt
Scrambled eggs with sausages, pancakes with Nutella, crispy fries with ketchup & fresh fruit

PANDEKAGER..... **90,-**
Ahornsirup, flormelis & årstidens frugter
Maple syrup, icing sugar & seasonal fruits

LIDT AF HVERT/ A LITTLE OF EVERYTHING

Serveres hele dagen – Served all day

STJERNESKUD**205,-**
Ristet brød, toppet med en klassisk dressing, paneret rødspættefilet, røget laks & håndpillede rejer, tomat, agurk, asparges, citron, rogn og friske urter
Toasted bread, topped with a classic dressing, breaded plaice fillet, smoked salmon & hand-peeled prawns, tomato, cucumber, asparagus, lemon, roe and fresh herbs

FISH'N'CHIPS **169,-**
Alaska sej med tatar-sauce, citron & syltede løg & sprøde fritter
Alaska tough with tartar sauce, lemon & pickled onions & crispy fries

CÆSAR SALAT **175,-**
Sauteret kyllingebryst, hjertesalat vendt i cæsardressing, sprød bacon, løg, tomat, agurk, syltede løg, flager af parmesan, ristede nødder, croutoner og friske urter
Sautéed chicken breast, heart salad tossed in caesar dressing, crispy bacon, onion, tomato, cucumber, pickled onions, parmesan flakes, toasted nuts, croutons and fresh herbs

PARISERBØF..... **185,-**
Grillet saftig hakkebøf af frisk oksekød, serveret med kapers, pickles, løg, pasteuriseret æggeblomme, peberrod og friske urter.
Grilled juicy beef patty made from fresh beef, served with capers, pickles, onion, pasteurized egg yolk, horseradish and fresh herbs.

VESTERHAVET SALAT **195,-**
Røget og varmrøget laks med håndpillede rejer, anrettet på en sprød bund af grønne salater, agurk, tomat og løg, toppet med rugbrødscroutoner, ristede nødder, dijonnvinaigrette og friske urter.

Smoked and hot-smoked salmon with hand-peeled prawns, served on a crisp bed of green salads, cucumber, tomato and onion, topped with rye bread croutons, toasted nuts, Dijon vinaigrette and fresh herbs.

SKAGEN TOAST **175,-**
Ristet surdejsbrød med krebsehaler og rejer vendt i en cremet dressing af citron, crème fraïche og dild, toppet med rogn.
Toasted sourdough bread with crayfish tails and prawns in a creamy dressing of lemon, crème fraïche and dill, topped with roe.

MOULES FRITES..... **185,-**
Muslinger dampet med hvidvin, hvidløg, chili,persille, pommes frites & aioli
Mussels steamed with white wine, garlic, chilli, parsley, fries & aioli

HOVEDRETTER/ MAIN COURSES

Serveres hele dagen – Served all day

STEAK & FRIES 225 GR**265,-**
Oksefilet med sprøde fritter, årtidens grønt og lun béarnaise
Beef fillet with Crispy fritters, seasonal greens and warm béarnaise

RİBEYE STEAK 350GR.....**365,-**
Okse ribeye med sprøde fritter, årtidens grønt & hj.lavet béarnaise
Okse ribeye med Crispy fries, seasonal greens & homemade béarnaise

OVNBAGT NORSK LAKS**235,-**
Ovnbagt norsk laks serveret med sauteret broccoli og spinat, babykartofler, hvidløg, chili, ristede mandler og balsamic glaze.
Oven-baked Norwegian salmon served with sautéed broccoli and spinach, baby potatoes, garlic, chili, toasted almonds and balsamic glaze.

SNACKS

Serveres hele dagen – Served all day

SNACKKURV **119,-**
Blandede, dybstegte og indbagte specialiteter / Mixed, deep-fried and baked specialties

TOMAT BRUSCHETTA..... **95,-**
Marinerede friske tomater, sprødt brød, hvidløg, olivenolie, basilikum & pesto
Marinated fresh tomatoes, crispy bread, garlic, olive oil, basil and pesto

NACHOS **125,-**
Sprøde majschips med smeltet cheddar ost og jalapeños.
Hertil serveres guacamole, salsa og creme fraiche.
Crispy corn chips with melted cheddar cheese and jalapeños. This is served with guacamole, salsa and creme fraiche

NACHOS MED KYLLING **149,-**
Sprøde majschips med smeltet cheddar ost, grillet kylling og jalapeños.
Hertil serveres guacamole, salsa og creme fraiche.
Crispy corn chips with melted cheddar cheese, grilled chicken and jalapeños. This is served with guacamole, salsa and creme fraiche.

NACHOS MED OKSEKØD **159,-**
Sprøde majschips med smeltet cheddar ost, oksekød og jalapeños.
Hertil serveres guacamole, salsa og creme fraiche.
Crispy corn chips with melted cheddar cheese, beef minced and jalapeños. Served with guacamole, salsa and creme fraiche

SPRØDE FRITTER..... **73,-**
Hertil serveres Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgsmayo
This is served with Marcello's homemade chilli and garlic mayo

SWEET POTATO FRIES **73,-**
Hertil serveres Marcello's hjemmelavede chili- og hvidløgsmayo
This is served with Marcello's homemade chilli and garlic mayo

TRØFFEL PARMESAN FRIES..... **98,-**
Hertil serveres Marcellos's hjemmelavede lun béarnaise
This is served with Marcellos's homemade béarnaise

OLIVEN Udvalg af lækre oliven / *Selection of delicious olives.* **50,-**

NØDDER Udvalg af lækre nødder / *Selection of delicious nuts.*..... **50,-**

SANDWICH

Serveres indtil kl. 15.00 / Served until 3:00 PM

CLUB SANDWICH **185,-**
Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet karrymayo, grillet kylling, bacon, tomat, agurk, løg og sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hvidløgsmayo
Handmade, rustic sourdough bread with homemade curry mayo, grilled chicken, bacon, tomato, cucumber, onion and crisp salad. Served with crispy fries & garlic mayo

GLYNGØRE TUNA..... **185,-**
Håndlavet, rustikt surdejsbrød med hjemmelavet tunmousse, skalotteløg, friske urter, agurk, tomat, pesto og sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hvidløgsmayo
Handmade, rustic sourdough bread with homemade tuna mousse, shallots, fresh herbs, cucumber, tomato, pesto and crisp salad. Served with crispy fritters & garlic mayo

BURGER

Serveres hele dagen

MARCELLOS BURGER **189,- / Double 229,-**
Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, saftig hakkebøf, smeltet cheddar ost, tomat, syltet agurk, løg, bacon og sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hjemmelavet hvidløgsmayo
Brioche bun with homemade burger mayo, juicy beef patty, melted cheddar cheese, tomato, pickled cucumber, onion, bacon and crisp salad. This is served with crispy fries and homemade garlic mayo

KYLLING DE LUX **189,- / Double 229,-**
Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, grillet kyllingebryst, bacon, tomat, løg, syltet agurk og sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter og hjemmelavet hvidløgsmayo
Brioche bun with homemade burger mayo, grilled chicken breast, bacon, tomato, onion, pickled cucumber and crisp salad. This is served with crispy fries and homemade garlic mayo

MEXICANA BURGER **189,- / Double 229,-**
Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, saftig hakkebøf, bacon, smeltet cheddar ost, tomat, syltede løg, syltet agurk, jalapeños & sprød salat. Hertil serveres sprøde fritter & hjemmelavet chilimayo
Brioche bun with homemade burger mayo, juicy beef patty,, bacon, melted cheddar cheese, tomato, pickled onions, pickled cucumber, jalapeños and crisp lettuce. Served with fries & homemade chili mayo

TRUFFLE BURGER **195,- / Double 235,-**
Briochebolle med hjemmelavet trøffelmayo, saftig hakkebøf, bacon, smeltet cheddarost, relish-løg & trøffelmayo. Hertil serveres sprøde fritter & hjemmelavet trøffelmayo.
Brioche bun with homemade truffle mayo, juicy beef patty, bacon, melted cheddar cheese, relish onions & truffle mayo. Served with crispy fries & homemade truffle mayo.

VEGETAR **170,-**
Brioche bolle med hjemmelavet burgermayo, vegetarbøf, rösti, løgringe, tomat, syltet agurk og rødløg. Hertil serveres sprøde fritterog hjemmelavet hvidløgsmayo
Brioche bun with homemade burger mayo, vegetarian steak, rösti, onion rings, tomato, pickled cucumber and red onion. This is served with crispy fries and homemade garlic mayo

EKSTRA..... **15,-**
Bacon, Cheddar ost, Ekstra dip

PASTA

Serveres hele dagen – Served all day

PENNE MARCELLOS..... **185,-**
Vores mest solgte pastaret med store, møre stykker af oksefilet, kylling, ristede svampe, i tomatflødesovs og friskrevet parmesan
Our best-selling pasta dish with large, tender pieces of beef fillet, chicken, roasted mushrooms, in tomato cream sauce and freshly grated parmesan

PALLE VALLE VERDE..... **175,-**
Kyllingebryst krydret med persille, gorgonzola, chili, bacon, cremet flødesovs og friskrevet parmesan
Chicken breast seasoned with parsley, gorgonzola, chilli, bacon, creamy cream sauce and freshly grated parmesan

NEAPOLITANSK PIZZA

Neapolitansk pizza serveres dagligt kl. 12.00–15.00 & 17.00–21.00
Neapolitan pizza served daily from 12:00 PM–3:30 PM & 5:30 PM–9:00 PM

MARINARA..... **130,-**
San Marzano tomatsauce, oliven, hvidløgsolie, ansjoser, kapers, basilikum, parmigiano reggiano & oregano
San Marzano tomato sauce, olives, garlic oil, anchovies, capers, basil, parmigiano reggiano & oregano

MARGHERITA **130,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, basilikum & olivenolie
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, basil & olive oil

PEPPERONI..... **150,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, pepperoni & basilikum
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pepperoni & basil

PATATA & MASCARPONE **150,-**
Mascarpone, kartoffel, løg, rosmarin, basilikumpesto, parmigiano reggiano & olivenolie
Mascarpone, potato, onion, rosemary, basil pesto, parmigiano reggiano & olive oil

QUATTRO FORMAGGI **150,-**
Mascarpone, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, parmigiano reggiano, balsamico glaze, valnødder, timian & vindruer
Mascarpone, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, parmigiano reggiano, balsamic glaze, walnuts, thyme & grapes

FUNGHI PORCINI & CHICKEN **150,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, porcini-svampe, kylling, basilikumpesto, rucola & parmigiano reggiano
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, chicken, basil pesto, rucola & parmigiano reggiano

BURRATA & TRUFFLE **170,-**
San Marzano tomatsauce, burrata, trøffel, olivenolie & basilikum
San Marzano tomato sauce, burrata cheese, truffle, olive oil & basil

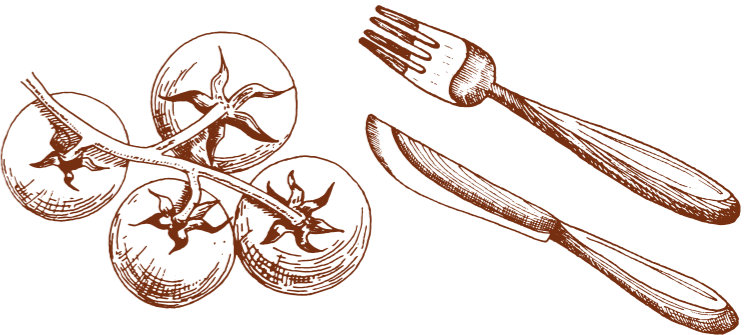
PROSCIUTTO PARMA & RUCOLA..... **160,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma, basilikumpesto, rucola & parmigiano reggiano
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma, basil pesto, rucola & parmigiano reggiano

BRESAOLA & RUCOLA..... **160,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, bresaola, basilikumpesto, rucola & parmigiano reggiano
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bresaola, basil pesto, rucola & parmigiano reggiano

MEDITERRANEAN VEGETARIAN **150,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, svampe, fetaost, peberfrugt, oliven, majs, tørrede cherrytomater, kapers, basilikum & oregano
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms, feta cheese, peppers, olives, corn, dried cherry tomatoes, capers, basil & oregano

GAMBERI **160,-**
San Marzano tomatsauce, mozzarella fiordilatte, tiger rejer, parmigiano reggiano, chili, hvidløg, tørrede cherrytomater, grøn olie & basilikum
San Marzano tomato sauce, mozzarella fiordilatte, prawns, parmigiano reggiano, chili, garlic, dried cherry tomatoes, green oil & basil

EKSTRA
Kød **30,-** · Ost **20,-** · Grønt **10,-** · Meat **30,-** · Cheese **20,-** · Veggies **10,-**



Marcello's

Sommermenu

TIL BØRNE (op til 12 år) FOR KDS (up to 12 y.o)

Serveres hele dagen – Served all day

CHEESEBURGER 110,-
Brioche, hakkebøf, ketchup. Serveret med pommes, remoulade og ketchup
Brioche, ground beef, ketchup. Served with fries, remoulade and ketchup

FRITERET RØDSPÆTTEFILET 110,-
Hertil serveres pommes frites, remoulade og ketchup
Fried fish fillet. Served with fries, remoulade and ketchup

BØRNEPASTA 110,-
Pasta med kylling i tomatfløde sauce
Pasta with chicken in tomato cream sauce

DESSERTER/ DESSERTS

Serveres hele dagen – Served all day

TIRAMISU MAMA STYLE..... 105,-
Espresso, kahlua, rom, mascarpone & kakao pulver
Espresso, kahlua, rum, mascarpone & cocoa powder

MARCELLO'S CHEESECAKE..... 105,-
Cheesecake med røde skovbær chokolade sovs
Cheesecake with red forest berries & chocolate sauce

VARM ÆBLE TÆRTE 105,-
Varm Æble tærte på butterdej, smørbagte æbler med vanilje crème & vanilje is
Warm Apple pie on puff pastry, butter-baked apples with crème anglaise & vanilla ice

PANDEKAGER MED IS, SÆSONENS FRUGT & FLØDESKUM 99,-
Pancakes with ice cream, whip cream and seasonals fruits

DAGENS KAGE / CAKE OF THE DAY..... 55,
Se venligst kageskabet / *Please see the cake in cabinet*

CUP DANMARK 75,
To kugle is (Vanilje og jordbær), flødeskum, chokoladesovs
Two scoops of ice cream (Vanilla and strawberry), whipped cream, chocolate sauce

.....

CHAMPAGNE & BOBLER

VINNI SPARKLING BOBLER Glas 40,-
Flaske 56 cl 170,-

PROSECCO Glas 80,-
Flaske 360,-

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT 75 cl 1100,-

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 75 cl 1400,-

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL 75 cl 1400,-

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.
Glas 0,15 cl. 75,-
Glas 0,25 cl. 95,-
Flaske 285,-

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

BESTHEIM
Riesling - Classic, Alsace, Frankrig Frisk og frugtagtig med en velstruktureret tør smag.
Flaske 380,-

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.
Flaske 550,-

ROSEVIN

TEBALDO
Rosato, Puglien, Italien Let og læskende rosévin med frugtrig bouquet.
Glas 0,15 cl. 75,-
Glas 0,25 cl. 95,-
Flaske 285,-

STONE PEAK
Alsidig og frugtig rosévin fra USA's Lodi. Stone Peak er forfriskende, ukompliceret og frugtig med en læskende sprødhed og sødme. Perfekt til dem, som foretrækker deres Rosé i den søde ende af spektret.
Flaske 340,-

RØDVIN

TEBALDO Rosso, Puglien, Italien Flot afrundet vin både fyldig og blød med nuancer af brombær, kirsebær og chokolade.
Glas 0,15 cl. 75,-
Glas 0,25 cl. 95,-
Flaske 285,-

DACHS PINOT NOIR
Fantastisk tysk Pinot Noir fra Baden, der er Tysklands svar på Bourgogne.
Flaske 370,-

FONTELLA
Chianti, Toscana, Italien Typisk Chianti med fylde og karakter og smag af kirsebær.
Flaske 315,-

TAJAPIERA
Amarone della Valpolicella, Veneto, Italien, Fløjsblød og dyb, vibrerende mørk i farven, fed og fyldig og meget flot afrundet.
Flaske 550,-

SMOOTHIES

MARCELLOS SMOOTHIE 75,-
Jordbær, banan, vanilje, frugtjuice, yoghurt
Strawberry, banana, vanilla, fruit juice & yogurt

SUNRISE SMOOTHIE 75,-
Mango, ananasjuice & grenadine.
Mango, pineapple juice & grenadine

ICE BLENDED COFFEE 65,-

ICE BLENDED COFFEE med Daim 75,-

KOLDE DRIKKE

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE ZERO, SWEPPE'S LEMON, DANSKVAND 44,-
Lille Mellem Stor

HYLDEBLOMST 44,-
Lille Mellem Stor

MARCELLO'S ICE TEA 44,-
Lille Mellem Stor

JUICE (ananas, æble, appelsin) 44,-
Lille Mellem Stor

MARCELLO'S LEMONADE MED MYNTE 55,-
Lille Mellem Stor

KILDEVAND 33,-
Lille Mellem Stor

ISVAND pr. person 23,-
Lille Mellem Stor

REDBULL 43,-
Lille Mellem Stor

FADØL

CARLSBERG 4,6% 50,-
Lille Mellem Stor

TUBORG CLASSIC 4,4% 50,-
Lille Mellem Stor

1664 BLANC WITBIER 5,0% 75,-
Lille Mellem Stor

GRIMBERGEN DOUBLE 6,5% 75,-
Lille Mellem Stor

GRIMBERGEN BLONDE 6,6% 75,-
Lille Mellem Stor

JACOBSEN YAKIMA IPA 6,5% 75,-
Lille Mellem Stor

JACOBSEN BROWN ALE 6,0% 75,-
Lille Mellem Stor

CARLSBERG NORDIC 50,-
Lille Mellem Stor

(Flaske) 0,5% 33 cl.

1664 BLANC WITBIER ALCHOOL FREE 52,-
Lille Mellem Stor

(Flaske) 0,0% 33 cl.

COCKTAILS

PALOMA 90,-
Lille Mellem Stor
Tequila, Thomas Henry Pink Grapefruit, lime & triple sec

MOJITO 90,-
Lille Mellem Stor
Rom, lime, mynte, sukker & soda

STRAWBERRY DAIQUIRI 90,-
Lille Mellem Stor
Rom, jordbær, lime & jordbærsirup

ASTRONAUT 90,-
Lille Mellem Stor
Råstoff Strawberry, lemon sodavand & friskpresset lime

TEQUILA SUNRISE..... 90,-
Lille Mellem Stor
Tequila, appelsinjuice & grenadine

GIN HASS 85,-
Lille Mellem Stor
Gin, mangosirup, limejuice & Schweppes Lemon

APEROL SPRITZ 90,-
Lille Mellem Stor
Den du får i Milano

HUGO SPRITZ..... 90,-
Lille Mellem Stor
Prosecco, hyldeblomstlikør, danskvand, lime & frisk mynte

DARK & STORMY..... 90,-
Lille Mellem Stor
Mørk rom, lime & ginger beer

ESPRESSO MARTINI..... 90,-
Lille Mellem Stor
Vodka, Kahlúa, espresso & gomme sirup

PIÑA COLADA..... 90,-
Lille Mellem Stor
Rom, kokoscreme & ananasjuice

LONG ISLAND ICED TEA 130,-
Lille Mellem Stor
Tequila, vodka, rom, triple sec, gin, lemon juice, gomme sirup & cola

SJUS 85,-
Lille Mellem Stor
4 cl spiritus med mixer. F.eks. rom & cola, Jack Daniel's & cola, vodka & Sprite

GIN & TONIC 4 cl
Lille Mellem Stor
Hendricks 95,-
Monkey 47 95,-
House Gin 95,-

KAFFE & VARME DRIKKE

ESPRESSO AMERICANO..... 46,-
Lille Mellem Stor

ESPRESSO 38,-
Lille Mellem Stor

ISLATTE 65,-
Lille Mellem Stor

CAFÉ LATTE 58,-
Lille Mellem Stor

CHAI LATTE..... 58,-
Lille Mellem Stor

CAPPUCCINO 58,-
Lille Mellem Stor

FILTERKAFFE..... 9,-
Lille Mellem Stor

Opfyldning..... +15,-
Lille Mellem Stor

Laktosefri mælk..... +5,-
Lille Mellem Stor

Havremælk +5,-
Lille Mellem Stor

IRISH COFFEE..... 85,-
Lille Mellem Stor
(4 cl irsk whiskey, sukker, kaffe & flødeskum)

SIRUP Vanilje, karamel, hasselnød +5,-
Lille Mellem Stor

SUKKERFRI SIRUP Vanilje, karamel, hasselnød +8,-
Lille Mellem Stor

VARM KAKAO m. flødeskum..... 50,-
Lille Mellem Stor

TE fra Carstensens Tehandel..... 45,-
Lille Mellem Stor

