

VELKOMMEN PÅ CAFÉ VICTORIA

Café Victoria slog dørene op d. 12. marts 2007. Caféen ejes og drives af Vivi og Tim Hjortebjerg.

Vi er både glade for og stolte af vores lyse og hyggelige lokale, der udgør den ideelle ramme for en dejlig stund.

Vi skærer alle vores bøffer af oksefilet eller mørbrad fra udvalgte dyr af Hereford, Angus eller Limousine. Derfor kan du forvente et mørt og smagfuldt stykke kød, når du vælger en af vores stegeretter eller frokostbøffer. Vi lægger stor vægt på at give maden et personligt præg og gør altid vores bedste for at sikre, at du får en fremragende service. Det er nemlig vores højeste prioritet, at du går herfra med en god oplevelse.

Bøf og Bio: Du kan bruge din biografbillet fra Vue Rosengårdcentret til at få rabat på udvalgte menuer. Læs mere på vores hjemmeside www.cafe-victoriaodense.dk eller spørg vores personale for mere information.

Glutenfrit: Vi tilbyder at lave en del af vores retter glutenfrie, spørg endelig vores personale for information.

Vegetar: Spørg vores personale for information.

Mad ud af huset: Vi tilbyder gerne at levere maden til jeres fest, eller I kan vælge at holde den hos os. Vores restaurant, Café Victoria Douglasshuset, ligger i de smukkeste omgivelser i Langesø, hvor I kan nyde udsigten over golfbanen. Vi har plads til op til 85 gæster.

Kig på vores hjemmeside: www.cafe-victoriagolf.dk eller ring på tlf. 65964004.

Åbningstider: Vi har åbent alle ugens 7 dage fra 10:00-21:00, også helligdage. Vi holder dog lukket d. 24., 25. og 26. december samt d. 1. januar. Derudover er der særlige åbningstider for d. 31. december, hvor vi kun har åbent i tidsrummet 10:00-14:00.

Cafe Victoria • Rød Gade Rosengårdcentret 189 • 5220 Odense SØ
Tlf.: 66 100 141 • www.cafe-victoriaodense.dk

VICTORIAS BYG-SELV-BRUNCH

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



VÆLG 4 TING FRA LISTEN NEDENUNDER:

LUNT:

- GRILLET CHORIZOPØLSE M. BAGTE RØDLØG
- POMMES RØSTI M. AIOLI
- FRISKLAVET RØRÆG M. BRUNCH PØLSE OG BACON
- FISKEFILET M. REMOULADE OG CITRON
- LEVERPOSTEJ M. BACON
- TO STK. PANERET REJER SERVERET M. CHILIMAYO
- POMMES FRITES SERVERET M. HUSETS POMMES FRITES SAUCE
- BAKED BEANS

KOLDT

- VARMRØGET LAKS M. RYGEOSTCREME, CITRON OG ASPARGES
- RØGET LAKS M. DILDDRESSING OG AGURK
- SERRANOSKINKE M. SOLTØRRET TOMATER
- BRIE M. OLIVEN
- SKIVER AF OST M. JORDBÆR SYLTETØJ
- 1/2 AVOCADO M. CHILI OLIE OG MANDLER
- KYLLING SALAT M. BACON

SØDT

- LÆKKER BROWNIE SERVERET M. EN FRISK OG SMAGFULD BÆRKOMPOT
- GRÆSK YOGHURT M. AHORNSIRUP, FRUGTKOMPOT OG GRANOLA
- AMERIKANSK PANDEKAGE M. MARMELADE OG FLORMELIS

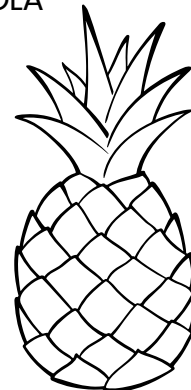
HERTIL SERVERES BRØD M. SMØR OG FRISK FRUGT

PRIS 159,-

Vores brunch er inklusiv en kop
Kaffe • The
Kakao m. flødeskum eller et
glas æble/appelsin juice

Ønskes latte • chai latte
cappuccino eller friskpresset
juice + 10,-

EKSTRA TILKØB
PER DEL 30,-



BRUNCH

SERVERES HVER DAG FRA 10-14.00



BØRNEBRUNCH (KUN BØRN UNDER 15 ÅR)

FRISKLAVET RØRÆG M. BRUNCHPØLSE OG BACON, AMERIKANSK PANDEKAGE M. SIRUP, DERTIL NUTELLA, FRISK FRUGT OG BRØD M. SMØR.

SERVERES M. ENTEN ET GLAS JUICE, EN SHAKE M. JORDBÆR/KARAMEL/VANILJE ELLER VARM KAKAO M. FLØDESKUM

79,-

VEGETAR OMELET

OMELET M. TOMAT, LØG OG KARTOFLER, GRATINERET M. OST.

SERVERES M. BRØD OG SMØR

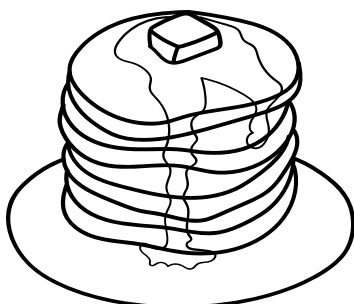
125,-

VICTORIA OMELET

OMELET M. SERRANOSKINKE, RØDLØG, TOMAT, TOPPET M. GRANA PADANO.

SERVERES M. BRØD OG SMØR

125,-



"VICTORIA'S MORGENCOMPLET"

SKIVER AF OST, FRISK FRUGT OG JORDBÆRSYLTETØJ.

SERVERES M. BRØD OG SMØR

HERTIL ENTEN ET GLAS JUICE, EN KOP KAFFE, THE, ELLER KAKAO

79,-

GROVBOLLE

LUN GROVBOLLE, SERVERES M.

SMØR OG SKIVEOST

HERTIL ENTEN ET GLAS JUICE, EN KOP KAFFE, THE ELLER KAKAO

59,-

ÆBLE- ELLER APPELSINJUICE **28,-**

FRISKPRESSET APPELSINJUICE **40,-**

KANDE MED KAFFE ELLER THE **80,-**

SÖHNLEIN MOUSSERENDE – NOK TIL 2 **60,-**

MIMOSA MED FRISKPRESSET JUICE **55,-**

FERNET BRANCA ELLER EN ENKELT **30,-**

CAFE VICTORIA

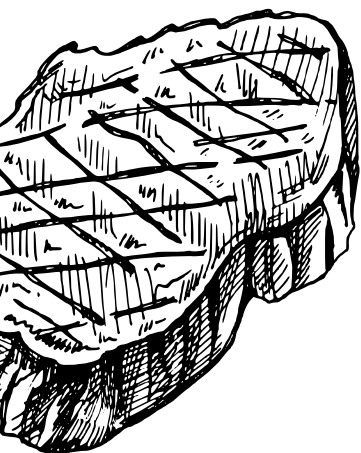


FROKOST BØF

180 G BØF AF MØR OG SAFTIG OKSEFILET,
ELLER 4 STK. KYLLINGEINDERFILET.
SERVERET M. ÅRSTIDENS GRØNT,
BEARNAISE- ELLER RØDVINSSAUCE OG
OVNBAGTE PETIT KARTOFLER ELLER SPRØDE POMMES FRITES

159,-

HERTIL ANBEFALER VI SCHØITZ MØRK MUMME



TILBUDET GÆLDER

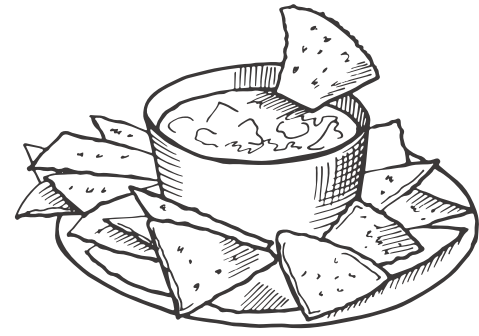
HVER DAG

KL: 10.00-16.00

FRA KL: 16.00-20.30

209,-

SNACKS OG NACHOS



SNACKKURV

2 STK. HOTWINGS
2 STK. MOZZARELLASTICKS
2 STK. CHILIPOPPERS
2 STK. CHILI CHEESE TOPS
2 STK. FRITURESTEGTE LØGRINGE
POMMES FRITES
SERVERES MED AIOLI

75,-

DOBBELT SNACKKURV

139,-

HVIDLØGSBRØD

GRATINEREDE HVIDLØGSBRØD

49,-

PANERET KÆMPE REJER

PÅ BUND AF SPRØDE SALATER, SERVERET
M. CHILI MAYO.

79,-

VARMRØGET LAKS

PÅ BUND AF RYGEOST CREME, M.
ASPARGES, CITRON OG GRISSINI

79,-

BURATTA

M. SOLTØRRET TOMAT, GRISSINI, OLIVEN
OG BALSAMICO GLACE

79,-

NACHOS

NACHOS "VICTORIA DE POLLO"

NACHOS M. KYLLING OG GRATINERET
CHEDDAROST

129,-

NACHOS CON SALSA SIESTA

NACHOS GRATINERET M. CHEDDAROST.

119,-

NACHOS CON CARNE

NACHOS M. HAKKET OKSEKØD OG
GRATINERET CHEDDAROST

139,-

ALLE VORES NACHOS SERVERES M.

CREME FRAICHE, GUACAMOLE
OG SALSA VED SIDEN AF.

TILKØB AF EKSTRA DYPPELSE

SALSA

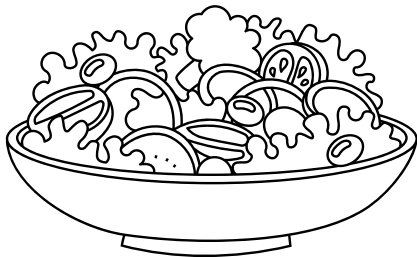
5,-

CREME FRAICHE

5,-

GUACAMOLE

10,-



SALAT OG FISK



SALATER

LAKSE SALAT

SPRØDE SALATER VENDT I CITRUS VINAIGRETTE, VARMRØGET LAKS, GRØNNE ASPARGES, FRISK MOZZARELLA, SALT MANDLER OG CITRON.

169,-

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING
FRANKRIG, ALSACE

CÆSAR SALAT ALA VICTORIA

SPRØDE SALATER M. CÆSARDRESSING, FLAGER AF GRANA PADANO, BACON, BRØDCROUTTONER, TOMAT OG GRILLET KYLLINGEINDERFILET.

149,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO, FABIANO
ITALIEN, VENETO

SALAT MED REJER

SPRØDE SALATER M. FERSKE REJER OG HUSETS DRESSING.

TOPPES M. CITRON, TOMAT, KAVIAR OG ASPARGES.

169,-

VICTORIA SALAT

SPRØDE SALATER M. MILD HVIDLØGSDRESSING, STRIMLER AF MARINERET OKSEKØD, RØDLØG, SOLTØRRET TOMATER, EDEMAMEBØNNER OG GRANA PADANO.

185,-

ALLE VORES SALATER SERVERES M.

BRØD OG SMØR

TILKØB AVOCADO TIL DIN SALAT FOR

15,-

FISK

VICTORIA'S "FISKETALLERKEN" (EN KOLD ANRETNING)

VARMRØGET LAKS, REJER OG KREBSEHALER M. MAYONNAISE, KAVIAR, CITRON, BRØNDKARSE/HVIDVINDIP, BRØD OG SMØR.

SERVERES PÅ EN BUND AF SPRØD SALAT.

185,-

VINANBEFALING: BARDOLINO CHIARETTO
CLASSICO ROSÉ, FABIANO

STJERNESKUD

STEGT OG DAMPET FISKEFILET PÅ RISTET BRØD. SERVERES M. RØGET LAKS, REJER, ASPARGES, KAVIAR, CITRON OG HUSETS DRESSING.

189,-

VINANBEFALING: SAUVIGNON BLANC, NEW ZEALAND, MARLBOROUGH

ORIENTALSK STJERNESKUD

STEGTE FISKEFILETER PÅ RISTET BRØD. SERVERES M. REJER, ASPARGES, KAVIAR, CITRON, EN SKIVE ANANAS OG KARRYDRESSING

189,-

ØLANBEFALING: NEW ENGLAND IPA

FISH `N` CHIPS

PANERET LYSSEJ FILET MED POMMES OG HJEMMELAVET TARTARE SAUCE TIL

139,-

PASTA, TAPAS OG FROKOSTPLATTE



PASTA

PASTA CON FUNGI

PASTA I CREMET SVAMPESAUCE
TOPPET M. BACON OG SOLTØRRET
TOMATER

135,-

VINANBEFALING: LENTZ RIESLING
FRANKRIG, ALSACE

PASTA GORGONZOLA

PASTA I CREMET GORGONZOLASAUCE
TOPPET M. BACON OG SOLTØRRET
TOMATER

135,-

VINANBEFALING: CHARDONNAY SONOMA
COUNTY, RODNEY STRONG

PASTA SALMON

PASTA M. LAKS I EN CREMET FLØDESAUCE
TOPPET M. ASPARGES OG CITRON

135,-

VINANBEFALING: SAUVIGNON BLANC, NEW
ZEALAND, MARLBOROUGH

PASTA CARBONARA ALA VICTORIA

PASTA I EN CREMET FLØDESAUCE M.
GRANA PADANO, BACON OG HVIDLØG.
HERTIL PESTOBRØD

135,-

VÆLG MELLEM FULDKONRS SPAGETTI
ELLER ALM PASTA PENNE

TILKØB BRØD M. SMØR 10,-

TAPAS OG FROKOSTPLATTE

TAPASTALLERKEN

VARMRØGET LAKS M. RYGEOSTCREME,
OLIVEN, SALTMANDLER, PESTO,
BRIE, ØLPØLSER, GRISINNI,
SERRANOSKINKE M. SOLTØRRET
TOMATER, OG AVOCADO PÅ RUGBRØD
MED GRANA PADANO.

165,-

VINANBEFALING: PINOT GRIGIO,
FABIANO, ITALIEN, VENETO

FROKOSTPLATTE

(SERVERES FRA 10.00-14.00)

LUN LEVERPOSTEJ M. RØDBEDER OG
CHAMPIGNON,
ÆG M. MAYONNAISE OG REJER,
LUN FISKEFILET M. REMOULADE OG
CITRON, OG LUN FRIKADELLE M. RØDKÅL
OG AGURK SALAT
SAMT BRØD OG SMØR

169,-



BURGERE

ALM BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

154,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

BACON BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, BACON, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

160,-

ØL ANBEFALING: ALBANI 1859

CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, OST, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

160,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

BACON CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, BACON, OST, TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

165,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK MUMME

MEXI BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, SALAT, TOMAT, AGURK, SALSA, GUACAMOLE OG JALAPENOS.

165,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

BLUE CHEESE BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, AGURK ANANAS, SALAT, LØGRINGE OG BLUE CHEESE DRESSING

170,-

ØL ANBEFALING: ALBANI 1859

GIGA BURGER - MED MASSER AF DET HELE

2 BØFFER AF HAKKET OKSEKØD, OST, BACON TOMAT, AGURK, SALAT OG HUSETS DRESSING.

215,-

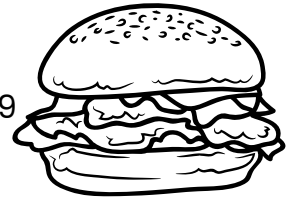
ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN ALE

VICTORIAS BURGER

BØF AF HAKKET OKSEKØD, TOMAT, SALAT, SYLTEDE AGURKER, RISTED LØG OG TRØFFEL MAYO

160,-

Øl anbefaling: Albani 1859



KYLLINGE BURGER

GRILLET KYLLINGEINDERFILET, SALAT, BACON, LØG, TOMAT, AGURK, ANANAS OG KARRYDRESSING

159,-

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

PANERET KYLLINGE BURGER

PANERET KYLLINGEFILET, SALAT, BACON, LØG, TOMAT, AGURK, ANANAS OG TRØFFELMAYO

159,-

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

3 LÆKRE SLIDERS

MINI BRIOCHE BOLLE M. CHILIMAYO, SALAT, TOMAT, HAKKEBØF, CHEDDAR OG SYLTEDE AGURKER

MINI BRIOCHE BOLLE M. MAYO, SKIVER AF RIBEYE BØF, SALAT OG SYLTEDE RØDLØG

MINI BRIOCHE BOLLE M. TRØFFELMAYO, PANERET KYLLING OG SALAT

155,-

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

TILKØB DRESSING

KETCHUP **5,-** • SALAT MAYO **5,-** • HUSETS DRESSING **5,-** • PF SAUCE **10,-** • AIOLI **10,-** • TRØFFELMAYO **15,-** • CHILIMAYO **15,-**

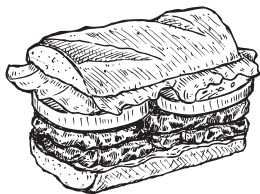
VÆLG MELLEMLER BRIOCHE ELLER CIABATTABOLLE

ALLE BURGERE UNDTAGEN SLIDERS

SERVERES MED OVNBAKTE PETIT KARTOFLER M.

HUSETS DRESSING ELLER

POMMES FRITES M/ POMMES FRITES SAUCE.



TIL STORE OG SMÅ



SANDWICH OG PARISERBØF

RUSTIC SANDWICH

RUSTIK GROVBOLLE M. SALAT, RØGET LAKS, SOLTØRRET TOMAT, HYTTEOST, SALT MANDLER OG HUSETS DRESSING

155.-

CLUBSANDWICH ALA VICTORIA

LYST BRØD M. KYLLINGINDERFILET, KARRYDRESSING, SALAT, TOMAT, AGURK OG BACON

155.-

PARISERBØF (TIL DEN MEGET SULTNE)

STOR FLOT PARISERBØF M. ÆGGEBLOMME, KAPERS, RØDBEDE, PEBERROD OG RÅ LØG

185,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROVN ALE

TILKØB

POMMES FRITES M/ POMMES SAUCE

ELLER

OVNBAGTE PETIT KARTOFLER

M/ HUSETS DRESSING

20,-

TIL DE SMÅ (TIL OG MED 15 ÅR)

FRIT VALG 65,-

"CHICKY"

STEGT KYLLINGEINDERFILET M. KETCHUP

"HAPPY BAMBINO BURGER"

BØF AF HAKKET OKSEKØD M. SALAT OG KETCHUP.

TILKØB BACON 5,- OG ELLER OST 5,-

KYLLINGEBURGER

GRILLET KYLLINGEINDERFILET, SALAT, TOMAT, AGURK OG KETCHUP.

TILKØB BACON 5,-

BØRNE NACHOS

GRATINERES I OVNEN M. OST OG SERVERES M. CREME FRAICHE, SALSA OG GUACAMOLE VED SIDEN AF.

+ KYLLING KR. 10,-

FISKEFILET

SERVERES M. REMULADE

KYLLINGENUGGETS

SERVERES M. KETCHUP.

ALLE BØRNERETTER SERVERES MED FRUGT

OG GRØNT. DERTIL SERVERES DE M.

POMMES FRITES ELLER OVNBAKTE PETIT

KARTOFLER, DOG IKKE NACHOS.

LØRDAG AFTEN

fra kl. 16.00 til 20.30



HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200 G. STEAK AF MØR OKSEFILLET TOPPET
M. HVIDLØG, ÅRSTIDENS GRØNT OG
KRYDDERSMØR

SERVERES M. OVNBAGTE PETIT
KARTOFLER ELLER POMMES FRITES

NORMALPRIS kr. 259,-

NU KR. 199,-

MED 250 GR. BØF KR. 219,-

TILKØB SAUCE

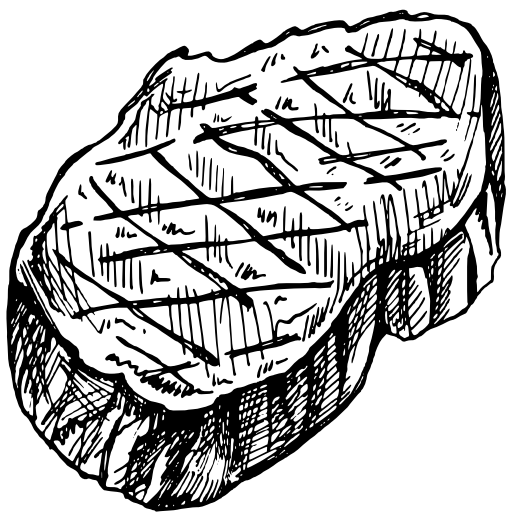
Bearnaisesauce 22,-

Rødvinsauce 22,-

Gorgonzolasauce 26,-

Grøn peberkornsauce 26,-

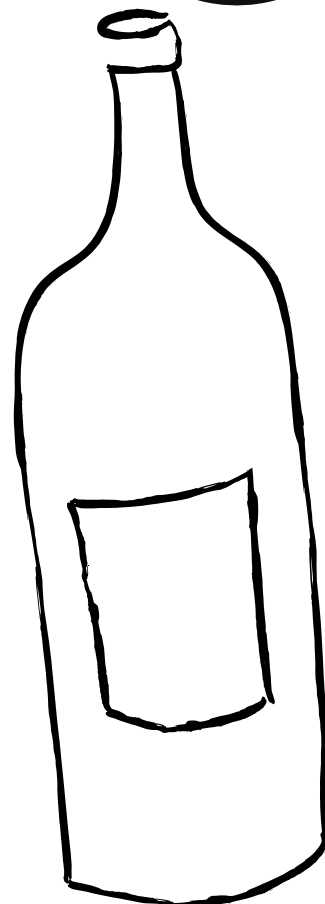
Skovsvampesauce 26,-



Hertil anbefaler vi:

"7 Deadly Zins"
Old Vines Zinfandel
California

1/1 fl. 319,-



FRA GRILLEN



LAKSESTEAK

LAKSESTEAK M. CITRON,
SPIDSKÅLSTZATSIKI, ÅRSTIDENS GRØNT
OG POMMES FRITES ELLER OVN BAGTE
PETIT KARTOFLER SAMT KRYDDERSMØR

235,-

ØL ANBEFALING: ANARKIST BLOODY
WEIZEN

OKSEMØRBRAD TOPPET MED BACON

180GR. BØF AF OKSEMØRBRAD M.
ÅRSTIDENS GRØNT.
DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER
ELLER POMMES FRITES OG VALGFRI
SAUCE

289,-

OPGRADER TIL 220 G BØF 319,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN
ALE

VICTORIAS "STEAK OG SALAT"

200GR. MØR OKSEFILET M.
KRYDDERSMØR, MIXET SALAT OG
ÅRSTIDENS GRØNT.
DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER
ELLER POMMES FRITES.

269,-

OPGRADER TIL 250GR. BØF 299,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK
MUMME

SAUCER

BEARNAISESAUCE 22,-

RØDVINSSAUCE 22,-

GORGONZOLASAUCE 26,-

GRØN PEBERKORNSAUCE 26,-

SKOVSVAMPESAUCE 26,-

PEBERSTEAK

200GR. MØR OKSEFILET M. GRØN
PEBERKORNSAUCE OG ÅRSTIDENS
GRØNT.

DERTIL OVN BAGTE PETIT KARTOFLER
ELLER POMMES FRITES

KR. 279,-

OPGRADER TIL 250GR. BØF 299,-

ØL ANBEFALING: ALBANI 1859

BØF VICTORIA

200 GR. MØR OKSEFILET M.
FRITURESTEGTE LØGRINGE,
SPIDSKÅLSTZATSIKI,
ÅRSTIDENS GRØNT. DERTIL OVN BAGTE
PETIT KARTOFLER ELLER POMMES FRITES
M. VALGFRI SAUCE

KR. 289,-

OPGRADER TIL 250GR. BØF 319,-

ØL ANBEFALING: NEWCASTLE BROWN
ALE

HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200GR. MØR OKSEFILET TOPPET M.
HVIDLØG, ÅRSTIDENS GRØNT, OG
KRYDDERSMØR. DERTIL OVN BAGTE
PETIT KARTOFLER ELLER POMMES
FRITES.

259,-

OPGRADER TIL 250GR. BØF 289,-

ØL ANBEFALING: SCHIØTZ MØRK
MUMME



DESSERTER



BELGISK VAFFEL

LUN VAFFEL M. VANILJEIS, FLØDESKUM
OG CHOKOLADESAUCE.

69,-

BANANASPLIT

M. VANILJEIS, FLØDESKUM,
CHOKOLADESAUCE OG VAFFELRØR

69,-

CRÈME BRÛLÉE

LÆKKER CRÈME BRÛLÉE
SERVERES M. RÅSYLTEDE SKOVBÆR

69,-

AMERIKANSKE PANDEKAGER

M. VANILJEIS, FLØDESKUM
CHOKOLADESAUCE OG VAFFELRØR

69,-

CAMEMBERT

FRITURESTEGT CAMEMBERT SERVERET M.
SOLBÆR MARMELADE OG RISTET BRØD

69,-

KAGE OG TÆRTE

SPØRG VENLIGST TJENEREN FOR DAGENS
KAGE / TÆRTE

40,-

VICTORIAS KAFFE, THE ELLER KAKAOMENU

DAGENS KAGE ELLER TÆRTE M. 1 KOP KAFFE,
THE ELLER KAKAO M/ FLØDESKUM

59,-

ØNSKES LATTE ELLER CAPPUCCINO + 10,-

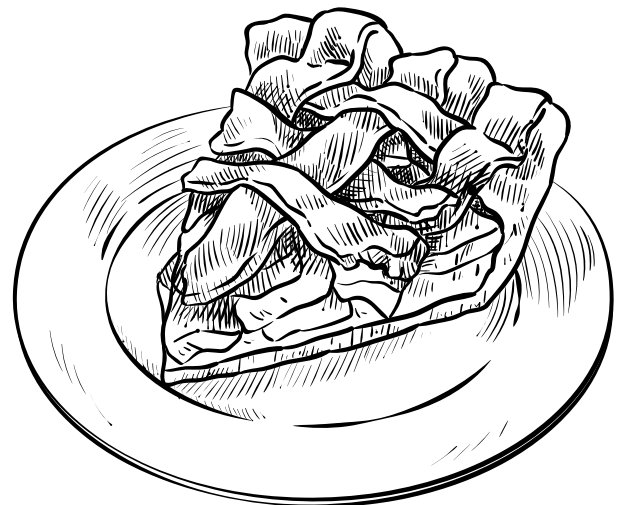
TILKØB

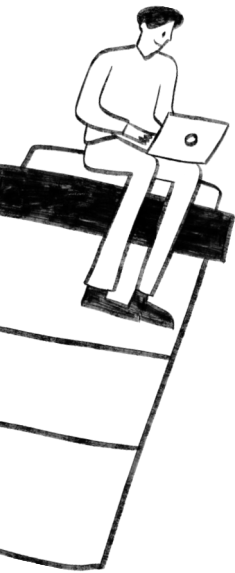
BAILEYS 30,-

ROM 30,-

WHISKEY 30,-

GLAS PORTVIN 60,-





KAFFE



ALM KAFFER

KAFFE	26,-
AMERICANO	26,-
CAPPUCCINO	45,-
FLAT WHITE	45,-
MACCHIATO	45,-
LATTE	45,-
(STOR LATTE + 10 KR)	20,-
ESPRESSO	20,-
DOBBELT ESPRESSO	30,-
CORTADO	40,-

KAFFE TILKØB

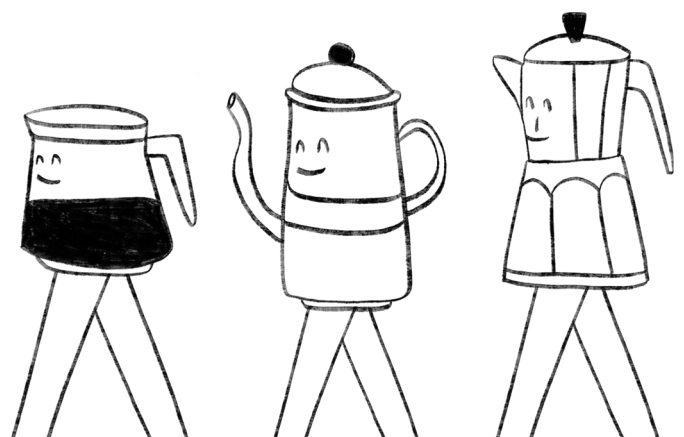
SIRUP	5,-
(KARAMEL, VANILJE, HASSELNØD)	
EKSTRA SHOT	10,-

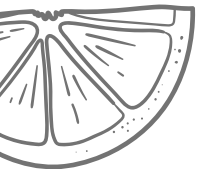
VARME DRIKKE

VARM KAKAO M. FLØDESKUM	29,-
(STOR KAKAO + 10KR)	
CHAI LATTE	39,-
(VANILJE ELLER TIGER SPICE)	
CHOKOLADE M. MÆLK	29,-
CHOCOCINO	39,-

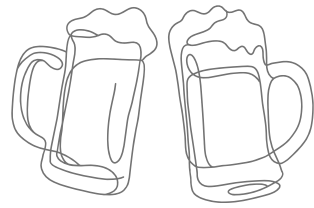
KOLD KAFFE

ICED LATTE	45,-
ICED MACCHIATO	45,-
ICED CHAI	39,-





DRIKKE



KOLDE DRIKKE

KILDEVAND 32,-

GLAS ISVAND M CITRUS 20,-

KANDE ISVAND M CITRUS 35,-

JUICE FRA KARTON 28,-
(ÆBLE ELLER APPELSIN)

FRISKPRESSET APPELSINJUICE 40,-

KOLDE SHAKES 29,-
(VANILJE, KARAMEL ELLER JORDBÆR)

ØKOLOGISK SAFT ADELHART 39,-
(HYLDEBLOMST, RABABER ELLER SOLBÆR)

SODAVAND

30 CL 41,- • 50 CL 56,- • 75 CL 71,-

FAXE KONDI

FAXE KONDI "0 KCAL"

FAXE KONDI APPELSIN "0 KCAL"

PEPSI

PEPSI MAX

MIRINDA LEMON

DANSKVAND

DANSKVAND M. CITRUS

KAFFE M SPIRITUS

IRISH COFFEE 50,-

DOBBELT IRISH COFFEE 65,-

EXOTIC IRISH COFFEE 60,-

ALM KAFFE M. BAILEYS 40,-

FADØL

30 CL 47,- • 50 CL 67,- • 75 CL 89,-

ODENSE PILSNER

ODENSE CLASSIC

SPECIAL ØL

30 CL 50,- • 50 CL 72,- • 75 CL 94,-

SPØRG TJENEREN HVILKE SPECIAL
ØL VI HAR

SHANDY

30 CL 43,- • 50 CL 62,- • 75 CL 83,-

50% ØL, 50% LEMON SODAVAND

ALKOHOLFRIE ØL

HEINEKEN 0% 39,-

HAZY IPA 0.5% 57,-

DRINKS

FRIT VALG 75,-

APEROL SPRITZ

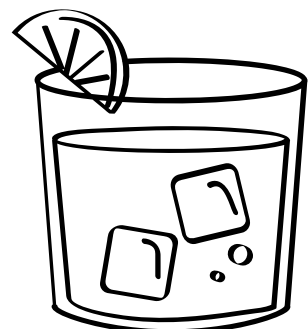
DARK AND STORMY

GIN TONIC

GIN HAZZ

FILUR

WHITE RUSSIAN



VIN



HVIDE

SAUVIGNON BLANC

NEW ZEALAND, MARLBOROUGH

En klassisk Sauvignon Blanc fra Marlborough. Vinen er frisk og med tropiske frugter i smagen. Mediumfyldig og med god struktur.

GLAS (15 CL) 57,-

1/2 FLASKE 130,-

1/1 FLASKE 249,-



Pinot Grigio, Fabiano

Italien, Veneto

Duften er frugtig med blomsternoter, raffineret og elegant typisk for Pinot Grigio. Tør, blød, frisk og frugtig smag

GLAS (15 CL) 62,-

1/2 FLASKE 142,-

1/1 FLASKE 265,-

LENTZ RIESLING

FRANKRIG, ALSACE

Duften er balanceret med citrus og lette mineralske hints. Smagen er yderst aromatisk

GLAS (15 CL) 65,-

1/2 FLASKE 155,-

1/1 FLASKE 289,-

CHARDONNAY, RODNEY STRONG

USA, SONOMA COUNTY

Her er noter af smørblomster, citrus, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er perfekt balanceret med de ristede toner fra fadlagringen og den rene kølige frugt. Sprød og intens afslutning.

GLAS (15 CL) 75,-

1/2 FLASKE 179,-

1/1 FLASKE 339,-

ROSÉ

Bardolino Chiaretto Classico

Italien, Veneto

Duft af rosenblade og friskplukkede hindbær. Smagen er domineret af en frisk frugtsyre og lang intens smag med noter af friske røde bær

GLAS (15 CL) 59,-

1/2 FLASKE 130,-

1/1 FLASKE 239,-

RØDE

Zinfandel "Cafe Victoria"

Californien, Lodi

Lodi Zinfandel med intense noter af brombær, kirsebær og en smule chokolade. Afslutningen er lang og fyldig med lidt eg og vanilje.

GLAS (15 CL) 57,- • 1/2 FLASKE 120,- • 1/1 FLASKE 229,-

Zinfandel "The 7 Deadly Sins", Michael David

USA, Lodi

7 Deadly Zins er en Zinfandel med gashåndtaget i bund, overdådig, lækker og sexet. Her er morbær, mørke kirsebær og peber for fuld udblæsning.

1/1 FLASKE 319,-

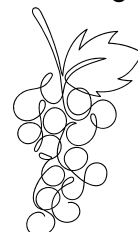
Pinot Noir "Angels Ink", Wente Vineyards

USA, Monterey County

Den intense smag er rund og indbydende. Med rigelige mængder frugtnoter og den integrerede eg frydes ganen af de

lækre bær og den saftige vaniljesmag

1/1 FLASKE 379,-



Château Deyrem Valentin

Frankrig, Margaux

Smagen er kraftig med god frugt og fine krydrede noter. Lang eftersmag med tilpas lille tanninbid til afrunding.

1/1 FLASKE 499,-

MOUSERENDE

Söhnlein Brillant Sekt

En frisk, mousserende vin med en duft af tropisk frugt.

20 CL 60,-

Spanien, D.O. Cava, Catellblanc Medium Dry

Frisk og balanceret, let sødmefuld cava med elegante frugtrige noter og smukke delikate bobler i glasset.

1/1 FLASKE 229,-

Spanien, D.O. Cava, Catellblanc Rosado

Smagen er tør, men alligevel silkeblød og forfriskende, og syreindholdet er velafbalanceret

1/1 FLASKE 229,-

TAVLE TILBUD

FORRET

BURATTA SERVERET M. SOLTØRRET TOMAT, GRISSINI,
OLIVEN OG BALSAMICO GLACE

HOVEDRET

180 GR. AF MØR OG SAFTIG OKSEFILLET,
SERVERET M. POMMES FRITES,
ÅRSTIDENS GRØNT OG BEARNAISESAUCE

DESSERT

LUN VAFFEL SERVERET M. VANILJEIS, CHOKOLADESAUCE
OG FLØDESKUM

2 RETTER 249,-

3 RETTER 279,-

