KORK

BYFEST - AFTENKORT

Retter på aftenkortet serveres fra kl. 17.00 – 21.30
(sidste bestilling kl. 20.00)

SNACKS

Pr. stk. kr. 30,-

Oliven	/ *Olives*
Saltede mandler	/ *Salted almonds*
Flæskesvær	/ *Pork rinds*
Trøffelchips	/ *Truffle chips*
Salte chips	/ *Salty chips*
Hjemmebagt foccacia med olivenolie og groft salt	/ *Bread with olive oil and salt*
Hjemmebagt foccacia med pesto	/ *Bread with pesto*
Krystalost med hjemmebagt knækbrød	/ *Crystal cheese with crispbread*
Ølpølser	/ Danish cured beer sausages

3 slags snacks / three kind of snacks Kr. 85,-

AFTENKORT

Retter på aftenkortet serveres fra kl. 17.00 – 21.30
(sidste bestilling kl. 20.00)

TAPASBRÆDDER

SIGNATUR BRÆT, charcuteri- og ostebræt til 2 personer

Bræt med Røsnæs skinke fra Slagter Jacob, bresaola og pølse, 3 forskellige oste, paté, syltede rødløg, oliven, pesto, brød og smør — Kr. 375,-

+ blåskimmelost med søde nødder / blue cheese and sweets — + Kr. 49,-
+grove fritter med dip / *rustic fries with dip* — + Kr. 55,-

Charcuterie and cheese board for 2 - With Røsnæs ham from Slagter Jacob, bresaola and sausage, 3 different cheeses, paté, pickled red onions, olives, pesto, bread and butter

- til 3 personer / for 3 persons — + Kr. 185,-

HAVETS BRÆT, til 2 personer

Laksesalat, håndpillede rejer med dild og citron, blæksprutteringe og tigerrejer på spyd med teriyaki og ristede sesamfrø, mayo, brød, smør og citron — Kr. 375,-

+ 10 gram kaviar, cremefraiche, rødløg, crustader
/ 10 grams caviar, crème fraîche, red onion and crustades — + Kr. 200,-

+ hjertemuslinger / *cockles* — + Kr. 55,-
+ grove fritter med dip / *rustic fries with dip* — + Kr. 55,-

Sea board for 2 - with hot-smoked salmon, hand-peeled shrimp with dill and lemon, crayfish tails with bell pepper and mayo, bread and butter

- til 3 personer / for 3 persons — + Kr. 185,-

BYFEST - AFTENKORT

Retter på aftenkortet serveres fra kl. 17.00 – 21.30
(sidste bestilling kl. 20.00)

FORRETTER

Laksesalat med sprøde salatblade og rugbrødschips — Kr. 75,-
Salmon Salad with crisp salad leaves and rye bread chips

Sommerærter med beurre blanc og rejer — Kr. 95,-
Summer peas with beurre blanc and shrimp

HOVEDRETTER

Ribeye, 220 gram med fritter, peberglace, dagens garniture og sommersalat — Kr. 315,-
Ribeye, 220 g served with fries, pepper jus, salat and today's garnish.

Bagt ørred med urtesmør, danske kartofler, dagens garniture og sommersalat — Kr. 245,-
Oven-Baked Trout, with herb butter, Danish potatoes, seasonal garnish and a fresh summer salad.

Wienerschnitzel, 250 gram, af kalvefilet med kartofler, ærter, smørsovs — Kr. 255,-
Wiener schnitzel, 250 g veal fillet with potatoes, peas, butter sauce

DESSERTER

2 pandekager med vaniljeis — Kr. 95,-
2 pancakes with ice cream scoops

Hindbærsorbet med flødeskum, hindbær- og chokoladedrys — Kr. 85,-
Raspberry sorbet with whipped cream, freeze-dried raspberries and chocolate flakes

Affogato - vaniljeis fra Kastberg overhældt med friskbrygget espresso — Kr. 75,-
Affogato – Kastberg vanilla ice cream topped with freshly brewed espresso

SULTEN FOR SJOV
DESSERTS

2 pandekager med vaniljeis — Kr. 95,-
2 pancakes with ice cream scoops

Hindbærsorbet med flødeskum, hindbær- og chokoladedrys — Kr. 85,-
Raspberry sorbet with whipped cream, freeze-dried raspberries and chocolate flakes

Affogato - vaniljeis fra Kastberg overhældt med friskbrygget espresso — Kr. 75,-
Affogato – Kastberg vanilla ice cream topped with freshly brewed espresso

KAFFE / COFFEE

Americano	Kr. 35,-
Espresso (single /double)	Kr. 40,- / 45,-
Café Latte	Kr. 50,-
Cortado	Kr. 45,-
Cappuccino	Kr. 45,-
Varm kakao med flødeskum	Kr. 55,-
Irish coffee (2 cl / 4 cl)	Kr. 80,- / 95,-
Lumumba (2 cl/ 4 cl)	Kr. 80,- / 95,-
Iskaffe	Kr. 50,-
- med karamelshot	*Kr. 4,-*

TE / TEA

Kr. 40,-

Vores udvalg af te kommer fra A.C. Perch's Thehandel, Vælg mellem:

Sweet apple& Lemon; sort te, kvæde, æble, citron, appelsin, grapefrugtaroma

White Queen; hvid te, grøn te, orange skal med bergamot og orange aroma

Raspberry Oolong; Oolong te og grøn te med jordbær, hindbær, creme, hyldebær og solbær aroma

Geen Quince tea; grøn te med grøn kvæde og creme aroma

White temple; blanding af hvid te og frugter aromatiseret med jordbær, passionsfrugt-, rødfrugt- og vaniljesmag