

FORRETTER

10 - CAPESANTE CON MOLLIKA AROMATICA 125kr

*Kammuslinger gratineret med middelhavn krydret urteskorpe, citrusfrugtcreme
Gratin scallops with erbs crumbs ,citrus cream .*

11- CARPACCIO DI VITELLO 125kr

*Håndskåret kalvemøbrad marineret med trøffel olie, hansellnødder-maionese
,rucola,parmesan ,råmarineret løg.*

*Hand sliced veal tenderloin,marinated with truffle oil,hazelnuts
mayo,rocket,parmesan cheese ,marinated red onion*

12 - MARINERET FÆRØSK LAKS 119kr

Hjemmemarineret laks,med syltede rødløg, peberrod mayonnais ,mandler.

*Home-marinated Faroese salmon, pickled red onions, and horseradish
mayonnaise ,almonds*

14- ZUPPA AL POMODORO E CREMA AL PARMIGIANO 99 KR

*Hjemmelavet tomatsuppe med parmesanost creme,sprødt og aromatiserede croutoner.
Homemade tomato soup with parmesan-chees cream , and flavored croutons.*

16- ARANCINI POMODORO E MOZZARELLA 99 KR

*Panerede og stegte riskugler fyldt med tomat og mozzarella,serveret med
parmesancreme. (Arancini er en klassisk opskrift fra Sicilien).*

*2 breaded and fried rice balls filled with tomato and mozzarella, served with
parmesan cream. (Arancini is a classic recipe from Sicily).*

17- VORES VITELLO TONNATO 129 kr

*Mørt og saftigt kalvekød i skiver tiberedt ved lav temperatur med urter ,serveret
med tuncreme,kapers,marineret løg og frisee`*

Tender kalv slow cooked served with,tuna cream,capers,marinated onion and frisee`

18-TRÆKUL GRILLET POLIPO 125 kr

*Trækul grillet blæksprutte (middelhavn octopus); serveret med en middelhavn
salat med grøn oliven, confiterede cherrytomater.*

*Corcoal grilled mediterranean octopus served with olives, confit cherry tomatoes, and
citruscream.*

19 - CARPACCIO DI TONNO 125 kr

*Skiver af rød tun,citrus creme råmarinerede løg, middelhavn oliven,frisésalat og
confiterede tomater.*

*Slices of fresh red tuna with lemon cream ,mediterranean raw marinated onions,
frisée lettuce, and confit tomatoes.*

**FORRETTER SERVES PÅ EN TALLERKEN
VED DELING EN FORRETER TIL 2 PERSONER EN TALLERKEN EKSTRA
FOR 20 KR**

**ALL "SHARING DISHES" ARE SERVED ON ONE PLATE.
AN EXTRA PLATE COSTS 20 KR.**

PASTA-RISOTTO

VORES PASTA ER HJEMMELAVET OG PRODUCERET FRISK AF OS MED NATURLIGE PRODUKTER UDEN KONSERVERINGSMIDLER, SOM TRADITIONEN FORESKRIVER.

OUR PASTA IS HOMEMADE AND FRESHLY PRODUCED BY US USING NATURAL INGREDIENTS WITHOUT PRESERVATIVES, AS TRADITION DICTATES.

20-RISOTTO AI FUNGHI DI BOSCO E PARMIGIANO 167 kr

Sauterede risotto ris , skovsvampe ,parmesan ost-creme og aromatiseret grønolie.

Risotto rice ,forest mushroom,parmesan cream ,aromatiserete green oil.

21-PASTA BRASATO DI VITELLO E FUNGHI 181 kr

Pasta med braiseret mørt kalvekød, sauteret vilde svampe, fløde og hjemmelavet trøffel cremet.

Pasta with braised veal, sautéed wild mushrooms, cream, and fresh truffle cream.

22 LASAGNA AL RAGU DI VITELLO 172kr

Frisk lasagna med lanstegt ragú af kalve,besciamelle, frisk mozzarella,parmesanost

Fresh Lasagna with slowcooked calf ragout,besciamelle,fresh mozzarella,parmesan cheese.

23 -SPAGHETTONE GAMBERONI E SCAMPI 181kr

Størspaghetti med sauterede kamperejer ,jomfrohummer,skaldyr bisque,cherry tomater.

Spaghetti with jumbo rejer, langoustines,shellfish bisque and cherry tomatoes

24- CANNELONI RIPIENI DI SALMONE 175 KR

Frisk hjemmelavet cannelloni fyld med færøsk laks serveret med grøn besciamelle,cremet tomat emulsion,urter.

Fresh homemade cannelloni filled with fresh salmon,cremet green besciamelle, tomatoes emulsion,erbs.

SECONDI

EVENTUELLE ÆNDRINGER MEDFØRER EN MERPRIS PÅ MINIMUM 30 KR
Any changes will incur an additional charge of at least 30 kr.

VORES GRILLEDE KØD ER GRILLET PÅ KULGRILL

29-KALVEKRONE STEAK 310 KR

Grillet DANSK Kalvekrone 300gr med pebersov serveret med dansk små kartofler, sauterede grøntsager

Grilled calf crown served with pepper sauce, small potatoes with herb and sauteret vegetables

30- KALVEMØBRAD 299 kr

Grillet Dansk Kalvemøbrad (220 g) med pebersauce med dansk små kartofler, sauterede grøntsager.

Grilled Veal tenderloin (220 g) with pepper sauce, small potatoes with herb and sauteret vegetables

31- OKSERIBEYE STEAK 285kr

Grillet argentisk ribeye-steak (250 g) rødvinssauce med dansk små kartofler, sauterede grøntsager.

Grilled Argentine ribeye steak (250 g) with red wine sauce, small potatoes with herbs and sauteret vegetables

BRAISERET KØD

32-BRAISEREDE LAMMESKANK 279 kr

Braiserede lammeskanke med urter, serveret med marsala sovs, serveret kartoffelmos, sauterede grøntsager

Braised lamb shank with herbs, served with marsala sauce potatoes pure', sauteed vegetables.

33-BRAISEREDE SVINEKÆBER 270 kr

Braiserede svinekæber, serveret Marsala sovs serveret kartoffelmos, sauterede grøntsager.

Braised pork cheeks, served with Marsala sauce potatoes pure sauteed vegetables.

FISK

34-NASELLO LACCATO AGLI SPINACI 275 kr

Frisk kulmulefilet lakeret med spinat veluté, senapolie serveret kartoffelmos, sauterede grøntsager.

Fresh pollock lacked with spinach velute, 'senape oil, potatoes pure' sauteed vegetables.

DESSERT

50- TIRAMISÙ 99kr

Hjemmelavet og autentisk, klassisk tiramisù.

Homemade and authentic, classic tiramisù

51-PANNACOTTA ALLE NOCCIOLE 95kr

*Flødepudding med hasselnødder ,saltkaramel,sprodt crumble .
Cream pudding with hanzelnut salt caramel,crumble*

52-3 ITALIENSK OSTE TASTING 99kr

Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, gorgonzola, , hvidløg-honning mousse ,marineret løg og sprodt hasselnødder .

Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, honey-garlic cream, marinated onions, and hanzelnuts.

53-GELATO ALLE MANDORLE 105 KR .

Hjemmelavet is lavet med mandler creme fra Sicilien,med kirsebær culi og mandler.

Homemade gelato icecream with almonds from Sicily served with cherry culi and almonds .

56- GELATO AL PISTACCHIO 105 KR

Hjemmelavet Siciliensk pistacie is-gelato .
Homemade Icecream-Gelato with sicilian pistacchio.

BØRN MENU

(KUN FOR BØRN)

(Just for Children)

40-Lasagna med kalve ragu´ 85 kr

41-Oksemørbrød med Pommes frites 145 kr
Beef Tenderloin with French Fries.

42-Vanilje is (hjemmelavet) 67kr
Vanilla homemade Ice-cream

43 - Pommes Frites med mayo og ketchup 65 kr
French Fries with mayo and ketchup.