

FORRETTER

10 - CAPESANTE CON MOLLIKA AROMATICA 135kr

*Kammuslinger gratineret med middelhavn krydret urteskorpe, citrusfrugtcreme
Gratin scallops with herbs 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 PARMIGIANO 99 KR

*Hjemmelavet tomatsuppe med parmesanost ,sprødt og aromatiserede croutoner.
Homemade tomato soup with parmesan, 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 calf 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 ZUCCA E FUNGHI 169 kr

*Sauterede risotto ris , med græskarcreme og skovsvampe
,parmesan og aromatiseret grønolie.*

*Risotto rice ,pumpikin cream ,forest mushroom,parmesan
,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 AI FRUTTI DI MARE 181kr

*Størspaghetti med sauterede kamperejer ,blaksprutter,blåmuslinger,skaldyr
bisque,cherry tomater.*

Spaghetti with jumbo rejer, squid,mussels,shellfish bisque and cherry tomatoes

24- GNOCCHI AL SALMONE 175 KR

*Frisk gnocchi sauterede med frisk faroe laks,grønpesto og
cherrytomater og mandler*

*Fresh gnocchi with fresh salmon from faroe islands,green pesto and
cherry tomatoes and almonds.*

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 315KR

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

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

30- KALVEMØBRAD 310 kr

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

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

31- OKSERIBEYE STEAK 289kr

Grillet ribeye-steak (250 g) rødvinssauce med dansk kartofler,sauterede grøntsagers.

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

BRAISERET KØD

32-BRAISEREDE LAMMESKANK 289 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 279 kr

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

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

FISK

34- NASELLO CROSTA DI ERBE 275 kr

Frisk kulmulefilet lakeret med urter-rasp', senapcreme serveret kartoffelmos,sauterede grøntsager.

Fresh pollock lacked with erbs-crumbs ,senape cream ,potatoes pure' sauteed vegetables.

DESSERT

50- TIRAMISÚ 99kr

Hjemmelavet og autentisk, klassisk tiramisù.
Homemade and authentic, classic tiramisù

51- PANNA COTTA AL CREAM CARAMEL 99kr

*Flødepudding med gylden karamelsauce, sprødt mandler .
Cream pudding with caramel cream, almond.*

52-3 ITALIENSK OSTE TASTING 99kr

*Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, gorgonzola, , hvidløg-
honing mousse , marineret løg og sprødt hasselnødder .
Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, honey-garlic cream,
marinated onions, and hazelnuts.*

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 .*

54- MOUSSE AL PISTACCHIO 99KR

*Hjemmelavet mousse med siciliensk pistacie og salt
karamel
Homemade pistacio mousse and salt-caramel*

BØRN MENU

(KUN FOR BØRN)

(Just for Children)

40-Lasagna med kalve ragu´ 99 kr

41-Kalvemøbrød med Pommes frites 170 kr
Beef Tenderloin with French Fries.

42-Vanilje is (hjemmelavet) 85 kr
Vanilla homemade Ice-cream

43 - Pommes Frites med mayo og ketchup 75 kr
French Fries with mayo and ketchup.