

# FORRETTER

## **10 - POLPETTE DI MERLUZZO IMPANATE 99 kr**

*Fiskkugler af frisk torsk og kartofler, friteret, serveret med grønne urter, mayo og kaviar.*

*Fish balls made from fresh cod and potatoes, fried and served with green herbs, mayo, and caviar.*

## **11-KALVE CARPACCIO 109kr**

*Silketynde skiver af råt kalvekød med grillede vilde svampe, parmesan, syltede rødløg, rucola og trøffelmousse.*

*Silky thin slices of raw veal with grilled wild mushrooms, parmesan, pickled red onions, rocket, and truffle mousse.*

## **12 - MARINERET FÆRØSK LAKS 105 kr**

*Skåret hjemmemarineret laks, kaviar, syltede rødløg og urtermayonnaise.  
Sliced home-marinated Faroese salmon, caviar, pickled red onions, and herb mayonnaise*

## **14- ZUPPA AL POMODORO E PORRI CROCCANTI 89kr**

*Hjemmelavet tomatsuppe med parmesanost sprødt porre og aromatiserede croutoner.  
Homemade tomato soup with parmesan cheese, crispy leeks, and flavored croutons.*

## **16- ARANCINI POMODORO E MOZZARELLA 97 KR**

*2 stk. 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- POLIPO ARROSTO 110 kr**

*Stegt blæksprutte (octopus) serveret med oliven, confiterede cherrytomater og hvidløgscreme.*

*Roasted octopus served with olives, confit cherry tomatoes, and garlic cream.*

## **18-ARANCINI GORGONZOLA E PANCETTA 95 kr**

*2 stk. panerede og stegte riskugler fyldt med gorgonzola og italiensk bacon, serveret med parmesancreme.*

*2 breaded and fried rice balls filled with gorgonzola and Italian bacon, served with parmesan cream.*

## **19 - CARPACCIO DI TONNO 99 kr**

*Skiver af rød tun marineret med citron, grøn mayo, råmarinerede løg, frisésalat og confiterede tomater.*

*Slices of red tuna marinated with lemon, green mayo, raw marinated onions, frisée lettuce, and confit tomatoes.*

**ALLE "DELIRETTER" SERVERES PÅ EN TALLERKEN. EN EKSTRA TALLERKEN KOSTER 15 KR.  
ALL "SHARING DISHES" ARE SERVED ON ONE PLATE. AN EXTRA PLATE COSTS 15 KR.**

# PASTE & RISOTTI

**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 FUNGHI DI BOSCO E SPINACI 155 Kr**

*Risottoris sauteret med friske skovsvampe, cremede spinat og parmesanost.*

*Risotto rice sautéed with fresh forest mushrooms, creamy spinach, and parmesan cheese.*

## **21-PASTA BRASATO DI VITELLO E FUNGHI 172 kr**

*Pasta med braiseret mørt kalvekød, sauteret vilde svampe, fløde og frisk trøffel.*

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

## **22-PASTA AL RAGÚ ALLA NAPOLETANA 160kr**

*Pasta med langtidstegt svinekød i tomatsovs og urter, serveret med parmesanost.*

*Pasta with slow-cooked pork in tomato sauce and herbs, served with parmesan cheese.*

## **23-PASTA SALMONE E CREMA DI SPINACI 160KR**

*Pasta med frisk sauteret laks, friske urter og creme af spinat.*

*Pasta with freshly sautéed salmon, fresh herbs, and spinach cream.*

## **24 -SPAGHETTONE AL RAGU´ DI POLIPO 169KR**

*Frisk pasta med sauteret blæksprutte (octopus), kamprejer, muslinger og friske tomater.*

*Fresh pasta with sautéed octopus, prawns, mussels, and fresh tomatoes.*

# KØD & FISK

**ALLE KØD SERVERES MED DAGENS FRISKE GRØNTSAGER OG KARTOFLER.**

**ALL MEAT IS SERVED WITH TODAY'S FRESH VEGETABLES AND POTATOES.**

**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.*  
*Our grilled meats are cooked on a charcoal grill.*

## **30- KALVEMØRBRAD 265kr**

*Grillet dansk kalvemørbrad (200 g) med pebersauce.*  
*Grilled Danish veal tenderloin (200 g) with pepper sauce.*

## **31- RIBEYE STEAK 260 kr**

*Grillet argentisk ribeye-steak (250 g) med rødvinssauce.*  
*Grilled Argentine ribeye steak (250 g) with red wine sauce.*

## **32 - BRAISEREDE LAMMESKANK 255 kr**

*Braiserede lammeskanke med urter, og serveret med sin sovs.*  
*Braised lamb shank with herbs, served with its own sauce.*

## **33-BRAISEREDE SVINEKÆBER 245 kr**

*Braiserede svinekæber, serveret med sin sovs aromatiseret med lidt sennep.*

*Braised pork cheeks, served with its sauce flavored with a touch of mustard.*

## **34- NASELLO IN CROSTA DI PATATE 239kr**

*Frisk kulmulefilet gratineret med kartofler, serveret med en creme af tørrede tomater. (Fisken serveres kun med grøntsager, den gratineres med kartofler).*

*Fresh pollock fillet gratinated with potatoes, served with a cream of dried tomatoes. (The fish is served only with vegetables, gratinated with potatoes.)*

# DESSERT

## **50- TIRAMISÚ 95kr**

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

## **51- CIOCCOLATO & RUM 95kr**

*Hjemmelavet chokoladekage med chokolade og rom  
Homemade chocolate cake with chocolate and rum.*

## **52-4 ITALIENSK OSTE TASTING 90kr**

*Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, gorgonzola, Provolone  
piccante serveret med kompot, pebermarinerede løg og frugt.  
Pecorino Toscano, Scarmoza affumicata, gorgonzola, Provolone  
piccante served with compote, pepper-marinated onions, and  
fruit.*

## **53-PANNACOTTA ALLE FRAGOLE 79kr**

*Flødepudding med jordbær og hvidchokolade.  
Cream pudding with strawberries and white chocolate.*

# BØRN MENU

**(KUN FOR BØRN)**

**(Just for Children)**

**40-Pasta med langtidstegt svinekød og tomatersovs 70kr**  
*Pasta with slow-cooked pork meat and tomato sauce.*

**41-Kalvemørbrad med Pommes frites 130 kr**  
*Veal Tenderloin with French Fries.*

**42-Vanilje is 60kr(FOR VOKSEN 75 KR)**  
*Vanilla Ice-cream (For Adult 75kr)*

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