

# Menu á la Kitchenette



ET GLAS AT STARTE PÅ  
Aperol Spritz 79,- | Gin Tonic 55,- | Spumante 55,-

## FORRETTER

Hummer suppe 79,-  
*Hjemmelavet hummer suppe*

Vitello tonnato 79,-  
*Skiver af Kalvekød, tunmousse og kapers*

Tuna Tataki. 89,-  
*Soya marineret Tun, sesam olie, ponzu, ingefær og Sesam frø*

Calamari 79,-  
*Friteret Blæksprutte med aioli og Citron*

Kitchenette's Oxe Tartar 89,-  
*Rørt Tatar. Serveres med svampemayonnaise*

Røget Laks 79,-  
*Norsk røget laks m/ granatæble, kapers og dild vinaigrette*

## KITCHENETTES GOURMET BURGERE

Serveret i brioche burgerbolle med fritter og aioli  
Tilføj hjemmelavet BBQ-sauce til 15,-



Oxe Burger 149,-

*Saftig grillet okseburger toppet med bacon, cheddar ost, friterede løgringe, sprød salat, tomat og syltet agurk*

Kylling Burger 149,-

*Marineret kyllingefilet toppet med bacon, ost, friterede løgringe, sprød salat, tomat og syltet agurk*

Vegetar Burger 139,-

*Vegetarbøf baseret på rodfrugter med ost, friterede løg, sprød salat, tomat og syltet agurk*

## SE TAVLEN FOR DAGENS MENU

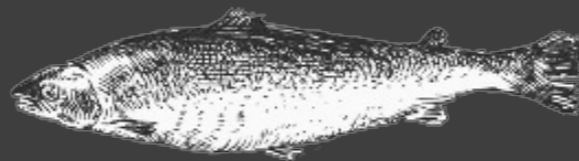
## HOVEDRETTER



Black Angus Ribeye 219,-  
*Saftig Ribeye serveret med bearnaisesauce, tykke fritter og garniture*

Confit de Canard 179,-  
*Andelår, m/ knuste kartofler årstidens grønt og Sauce à l'orange*

Lamme Skank 179,-  
*Serverest m/ knuste kartofler, årstidens grønt og i sin egen sauce.*



Dagens Fisk 179,-  
*Spørg venligst tjeneren eller se tavlen*

Fish N' Chips 149,-  
*Med tykke fritter med sauce tatar*

Moules Frites 169,-  
*Dampede blåmuslinger i cremet urtesauce med hvidvin, fritter og aioli*

Dagens Gryde 149,-  
*Spørg venligst tjeneren eller se tavlen*

Risotto 129,-  
*Skovsvampe, trøffel og parmesan*

Pasta Tagliatelle 139,-  
*Cremet pasta med marineret kylling bryst og bacon*

Eller  
*Trøffel Cremet Oxe mørbrad, parmesan og skov svampe*

## SALATER

*Alle salater serveres med brød og smør*

Kylling Salat 129,-

*Marineret kylling med bacon, parmesan ost, semidried tomater, syltede løg, croutoner og sennepsdressing*

Lakse Salat 129,-

*Lakserillette med semidried tomater, hakkede mandler, syltede løg og sennepsdressing*

Chevre Chaud 129,-

*Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette*

Salat Nicoise 129,-

*Lynstegt tun, grønne bønner, soltørret tomat, hårdkogt æg og Dijon dressing.*

## DESSERTER

Chokoladekage 69,-  
*Med ganache og orange*

Gammeldags Æblekage 59,-  
*Med rasp, flødeskum og syltede skovbær*

Hindbær Cheesecake 69,-  
*Med fløjlsblød ostecreme og knasende kiksebund*

Crème Brûlée 69,-

3 Slags Ost 89,-  
*Kichenettes udvalg*



## BØRN

Grillet Kyllingebryst 69,-  
*Med fritter, salat og ketchup*

Fiskefilet 69,-  
*Med fritter og remoulade*

## BOBLER

Blanc de Noirs Jean Laurent Champagne 550,-  
Fyldig og let cremet med god kompleksitet.

Spumante Dolce Fortepasso Italien 250,-  
Forfriskende mild med let sødme.

## ROSÉ

Ch. Galiniere Côtes de Provence, Frankrig 350,-  
Økologisk. Klassisk tør, lys laksefarvet rosé.

Doux Fleurs Montpezat, Frankrig 275,-  
Sød og liflig sydfransk rosé.

Cinsault Louis Eschenauer d'Oc, Frankrig 250,-  
Mild og tør lys rosé. gl. 55,-

## ØL OG VAND

Øko Royal Pilsner 25 cl / 50 cl ..... 35,- / 47,-

Øko Royal Classic 25 cl / 50 cl ..... 37,- / 49,-

Schiøtz IPA 40 cl ..... 52,-

Anarkist Brown Ale 40 cl ..... 52,-

Edelweiss beer 50 cl ..... 52,-

Flaskeøl Anarkist 50 cl ..... 55,-  
Ginger Pale Ale, Motueka Lager

Flaskeøl Schiøtz Mørk Mumme 50 cl ..... 55,-

Flaskeøl Erdinger Weissbier 50 cl ..... 55,-

Sommersby ..... 45,-

Sodavand ..... 32,- / 45,-  
Cola, Pepsi Max, Faxe Kondi, Lemon,  
Nikoline Appelsin, Tonic Water m.m.

Egekilde 33 cl m/u citrus ..... 32,-

Øko Saft ..... 32,-  
Hyldeblomst, æblemost, hindbær, solbær,  
tranebær

Appelsinjuice ..... 45,-

Kitchenette Lemonade ..... 45,-

- Grape m. mynte og hibiscus
- Timian m. citron og orange blomster
- Ingefær m. citron og lime

Tilføj 3cl. rom / vodka ..... +30kr.



Spørg for information om allergener

# Menu á la Kitchenette

## HVIDVIN

### Frankrig

Chablis Chartron et Trebuchet Bourgogne 450,-  
Klassisk tør og mineralsk. halvfl. 250,-

Chardonnay Chartron et Trebuchet Bourgogne 325,-  
Frisk og frugtig med medium fylde. halvfl. 195,-

Sancerre Domaine Franck Millet Loire 395,-  
Tør og sprød med medium fylde. halvfl. 225,-

Riesling Paul Schneider Alsace 350,-  
Halvtør med god fylde og friskhed.

### Italien

Pinot Grigio Bertoldi Garda 275,-  
Frisk og mild med lette cremede toner. glas 60,-

Bianco Luccarelli Puglia 250,-  
Charmende frisk og frugtig. glas 55,-

### Oversøisk

Chardonnay Bogle Californien 395,-  
Fantastisk balance mellem friskhed og cremet fylde.  
Fadlagret 9 måneder.

Sauvignon Blanc Double Cove Marlborough 350,-  
Frisk og mineralsk hvidvin med toner af hyldeblomst.

Chardonnay McPherson South East Australia 295,-  
Frisk og medium fyldig. Let fadlagret. glas 65,-

## VINFORSLAG

Ribeye Amarone Classico 550,-  
Californisk Zinfandel gl. 60,- 275,-

Mørbrad Californisk Pinot Noir 395,-  
Bourgogne Pinot Noir halvfl. 250,- 450,-

Fed fisk Californisk Chardonnay 395,-  
Australsk Chardonnay gl. 65,- 295,-

Hvid fisk Sancerre halvfl. 225,- 395,-  
Alsace Riesling 350,-

Risotto/Pasta Ripasso Superiore 350,-  
Italiensk Pinot Grigio gl. 60,- 275,-

Moules Chablis halvfl. 250,- 450,-

## RØDVIN

### Italien

Amarone Semprebbon Valpolicella Classico 550,-  
Sjælden balance mellem kompleks power og blød elegance.

Ripasso Superiore Semprebbon Valpolicella Classico 350,-  
Saftig og blød med fin power og charme.

Primitivo di Manduria Campo Marina Manduria 395,-  
Blød tung bombe fra winemaker Filippo Baccallaro.

Sangiovese Luccarelli Puglia 250,-  
Saftig og blød med et let sødmefuldt touch. glas 55,-

### Frankrig

Gevrey-Chambertin Chartron et Trebuchet Bourgogne 895,-  
Klassisk Pinot Noir med tør elegance og god blød balance mellem syre og frugt.

Pinot Noir Chartron et Trebuchet Bourgogne 450,-  
Tør og saftig blød elegance. halvfl. 250,-

Chateaufeuf du Pape Saint Dominique Rhône 650,-  
Klassisk stil med lette krydrede toner, fin power og blødhed.

Cuvée Prestige d'Angayrac Costières de Nîmes 375,-  
Tør og fyldig med lette krydrede toner.

### Spanien

Caray Toro 350,-  
Klassisk krydret og smagfuld. God frugtig power.

Flor de Pingus Ribera del Duero 1400,-  
Fra danske Peter Sisseck. Tør og garvesyrerig med masser af kompleksitet.

### Oversøisk

Pinot Noir Bogle Californien 395,-  
Charmende fløjlsblød og saftig. Super smooth.

Zinfandel 770 Miles Californien 275,-  
Easy drinking. Blød og frugtig. glas 60,-

Shiraz McPherson South East Australia 295,-  
Klassisk saft og kraft fra down under. glas 65,-

## DESSERTVINE

Sauternes Eschenauer Frankrig 50 cl. 350,-  
Klassisk frisk lys dessertvin. glas 65,-

Kopke Fine Tawny Port Portugal 275,-  
Mild let sødmefuld portvin. glas 55,-



## VARME DRIKKE

Filter kaffe ..... 25,-

Espresso ..... 20,- / 28,-

Cappuccino ..... 35,-

Chai Latte ..... 40,-

Caffe au Lait ..... 35,-

Caffe Latte ..... 35,- / 40,-

Moccachino ..... 45,-  
Dobbelt espresso m. varm chokolade og flødeskum.

Machiato ..... 30,-  
Espresso med mælkeskum

Cortado ..... 35,-  
Espresso med varm mælk

Iskaffe m. sirup ..... 45,-

Varm chokolade ..... 40,-  
Med flødeskum

Irish Coffee ..... 48,-

French Coffee ..... 52,-

Tilføj enten hasselnød-,  
karamel- eller vaniljesirup ..... 5,-

## THE

ØKOLOGISK FRA TANTE T.

COOL MINT ..... 35,-  
Indeholder æble, lakridsrod, citrongræs,  
mynte og citrusolier.

CARAMEL MYNTE ..... 35,-  
Grøn karamel og økologisk pebermynte. Sød,  
frisk, lækker - håndblandet hos Tante T.

ROOIBOS HYLDEBLOMST ..... 35,-  
Sydafrikansk rooibos med hyldeblomst er den  
perfekte sommerte - og også rigtig god til iste.  
Helt uden koffein.

EARL GREY ..... 35,-  
Organisk sort te fra Kina med bergamot