

Smørrebrød & Tapas

FRESH MARKET PRODUCTS

Consult our staff in allergen material.

FORRETTER

BROD & DIP 3.5 P.P

SOBRASADA 12
Sortsvins pølse med oste gratin, æble piparra peber og honning.

HVIDLØGS REJER 18

RDØBEDESALAT 14
Med mozzarella, lime creme og valnødder.

KØD

FRIKADELLER 13
Med syltet rødkål og agurker, og kold kartoffelsalat

ROASTBEEF 19
Med remoulade, ristede løg og frisk peberrod og deluxe frites.

MØRBRADBØF 17
Med karamelliserede bløde løg, svampe og cowboy butter og kartoffelmos

FISK

MARINERET ISLANDSK SILD 12
Med Karry dressing, sprød boghvede, kogt æg, syltede rødløg, kapers og dild.

FISKEFILLET 16
Med remoulade, syltede rødløg og dild.

VILD ALASKA LAKS 17
Med koriander, ingefær, hvid miso og cocomilk rødløg og dild.

DESSERT

Forkseligt udvalg 7

SIDES

Mormors kartoffelsalad.

Kartoffelmos.

Deluxe frites.

4.5

BEBIDAS

Refrescos	2.5	Espresso	1.50	Te	2
Variedad de sabores		Cortado	1,8	SNAPS	3.5
Cerveza		Cafe con leche	2		
Amstel	3	Agua	3		
Carlsberg	4	Con o sin gas.			

COCKTAIL

APEROL	9	HUGO	9	RED VERMUT	7	ESSPRESO BAILLEYS	9
--------	---	------	---	------------	---	-------------------	---

VINOS

BLANCOS

DOMINIO DE LA GRANADILLA

VERDEJO ECO 2022. COPA 5,80€/ BOT. 23€

MARGES

MANTONEGRO 2023. COPA 6€/ BOT. 26€

VINITUS

GODELLO. BIERZO 2023. COPA 6€/ BOT. 25€

ROSADOS

HACIENDA CASA DEL VALLE

ROSADO . CASTILLA. 2023 5,50/ BOTELLA 20€

MIRAVAL

COTES DE PROVENCE BOTELLA 45€

TINTOS

AÑARES CRIANZA

RIOJA. CRIANZA. 2021 5,50€ / BOT. 24€ COPA

FINCA RESALSO

E. MORO. R. DEL DUERO.2022.COP 5,50€ BOT.2 4€

EMILIO MORO

RESERVA. R. DEL DUERO 2022. BOT. 38€

SUPERNINS

MALLORCA .2020 COPA 5.50 BOT. 24€

CAN AXARTELL

SON VICH. MANTONEGRO. BOT. 29€

RIBAS NEGRE

ECO. 2022. BOT. 30€

COPA

Smørrebrød & Tapas

Producto fresco de temporada y mercado

Consulte a nuestro personal en materia de alérgenos.

ENTRANTES		CARNES		PESCADOS	
PAN	3.5	FRIKADELLER	13	ARENQUE	12
con cosas..	P.P	Con reducción de lombarda, agridulce de pepino y ensalada de patata.		MARINADO	
				Con crema de curry madras, crujiente de sarraceno, cebolla encurtida.	
SOBRASADA	12	ROASTBEEF	19	FILETE DE	
De cerdo negro con gratín de queso, manzana, piparra y miel.		Con salsa remoulade, cebolla frita y rábano picante y patatas gajo.		PESCADO al	16
CAMBAS AL	18	SOLOMILLO	17	panko	
AJILLO		IBERICO		Con remoulade, cebolla encurtida, caviar de algas y eneldo.	
ENSALADA DE		Con cebolla caramelizada, setas y cowboy butter acompañado de puré de patata.		SALMON	
REMOLACHA	14			SALVAJE DE	17
ASADA				ALASKA	
Con mozzarella, crema de lima y nueces.				En crema de cilantro, jengibre, miso blanco y leche de coco	
		POSTRES			
		Varios			

ACOMPAÑAMIENTOS		
Ensalada de patata de la abuela.	Puré de patata.	Patata frita estilo deluxe al pimentón.
4.5		

Røttehullet

• dansk bar siden 1984 •

DANISH EATERY
DELI & TAKEAWAY

Smørrebrød & Tapas

Producto fresco de temporada y mercado

Consulte a nuestro personal en material de alérgenos.

STARTERS

BREAD & DIPS 3.5
P. P

SOBRASADA 12

Black pork with cheese gratin, apple, piparra pepper and honey.

CARLIC SHRIMP 18

BEETROOT SALAD 14

With mozzarella, cilantro and lime cream and walnuts.

MEAT

FRIKADELLER 13

With red cabbage reduction, sweet and sour cucumber and potato salad.

ROASTBEEF 19

With remoulade sauce, fried onion and horseradish & frite potatoe wedges.

IBÉRICO SIRLOIN 17

With caramelized onion, mushrooms and cowboy butter & mash potatoes.

FISH

MARINATED HERRING 12

With curry cream, crunchy buckwheat, red onion and dill.

SOLE BATTERED FISH FILLET 16
With remoulade sauce, pickled red onion and dill.

WILD ALASKA SALMON 17

In a fresh koriander, ginger, white miso & coconut cream.

DESSERT 7
of the day.

SIDES

Grandmas potatoe salad.

Mash potatoes.

Spice frite wedges.

4.5

Smørrebrød & Tapas

FRESH SEASONAL MARKET PRODUCTS

Consult our staff in allergen material.

STARTERS

BREAD & THINGS 3.5 P.P

SOBRASADA 12
Black pork with cheese gratin, apple, piparra pepper and honey.

CARLIC SHRIMP 18

BEETROOT SALAD 14
With mozzarella, cilantro and lime cream and walnuts.

MEAT

FRIKADELLER 13
With red cabbage reduction, sweet and sour cucumber and potato salad.

ROASTBEEF 19
With remoulade sauce, fried onion and horseradish & frites.

IBÉRICO SIRLOIN 17
With caramelized onion, mushrooms, cowboy butter and mash potato.

FISH

MARINATED HERRING 12
With curry cream, crunchy buckwheat, boiled egg, red onion, capers and dill.

SOLE BATTERED FISH FILLET 16
With remoulade sauce, pickled red onion and dill.

WILD ALASKA SALMON 17
in fresh koriander, ginger, white miso & coconut cream.

DESSERT 7
of the day.

SIDES

Potatosalad.

Mash potatoes.

Deluxe style frites.

4.5