

6 TAPAS MENU

Efter sæson

175,-

Tilbydes
også vegansk/
vegetarisk/
gluten- og
laktosefri

FROKOSTPLATTE

Rugbrød med rødkål og frikadeller
Kartoffel tunsalat
Varmrøget laks med dildsauce
Gårdost med hjemmelavet marmelade
Serrano med melon
Dagens dessert

180,-

Carlos

EST. 2004

FROKOST MENU

BRUNCH INDTIL KL. 13.00

Surdejsbrød med smør og brie
Pandekage med abrikos marmelade
Økologisk yoghurt med sirup og mysli
Lakserillete med ristet rugbrød
Æg med chorizopølser
Serrano skinke
Friske frugt



140,-

ØNSKES BLAND SELV TAPAS SPØRG EFTER VORES TAPASKORT

LET & LÆKKERT

Lakse sandwich 159,-
Laksemousse - salat - agurk - løg
grove fritter - 1 stk. aioli dip

Kylling sandwich 159,-
kylling - salat - tomat - agurk - løg
aioli - grove fritter - 1 stk. aioli dip

Rustik salat 145,-
salat - tomat - avocado
kerner - ost - pesto
balsamico

Cæsar salt 140,-
Kylling - salat - croutoner - ost - dressing

Moules frites 170,-
blåmuslinger - hvidvin - flødesauce
grove fritter

Vælg
mellem kylling,
varmrøget laks
eller kæmpe-
rejer

PASTA & RIS

Pasta med oksemørbrad 155,-
svampe - pesto - ost - fløde

Pasta marinara med skaldyr 155,-
tomatsauce - sød chili - grønt - ost

Pasta arabiata med grøntsager 145,-
tomatsauce - sød chili - rød pesto
grønt - ost

KLASSIKERE

Stjerneskud 145,-
Ristet brød - paneret fiskefilet
koldrøget laks - kæmperejer - rogn
hvide asparges - citron
dild dressing

Pariserbøf 145,-
200 gr frilandskvæg - ristet brød
peberrod - pasteuriseret æggeblomme
løg - kapers - rødbeder - agurker



KØD & FISK

Premium burger (ca. 200 gr.) 165,-
Frilandskvæg - salat - tomat
agurk - løg - pesto - chilimayo
grove fritter - 1 stk. aioli dip

Fiskeburger 150,-
Fiskefilet - stegte kæmperejer - agurk
remoulade - grove fritter - 1 stk. aioli dip

Oksemørbrad med grove fritter 165,-/225,-
(ca. 130/180 gr.)

Rib-eye steak med grove fritter 210,-/295,-
(ca. 200/300 gr.)

Varmrøget laks 175,-
med råstegte kartofler og dild sauce

Fås også
med kylling
eller vegansk
bøf

Ekstra
bøf ca. 200 gr.
39,-

SAUCE - frit valg 20,-

Whisky • Madagaskar peber • Bearnaise

DIP - frit valg 15,-

Mayonnaise • Aioli
Chilimayo • Ketchup



SIDEORDERS - pr. stk. 40,-

- Pommes frites
- Ristede kartofler - kryddersalt
- Stegt grønt - kryddersmør
- Broccolisalat - dressing - granatæble
kerner - tranebær
- Tomatsalat - mozzarella - pesto
balsamico - kerner



JUNIOR - under 12 år

Børne brunch 85,-

Surdejsbrød med smør
Æg med chorizopølser
Pandekage med abrikos marmelade
Friske frugt

3 junior tapas 75,-
kødboller - kylling - kartofler

Pasta 75,-
kødboller - tomatsalsa

Byg selv burger 85,-
Frilandskvæg - ketchup - salat - agurk
tomater - fritter - 1 stk. aioli dip

Junior flødeis 50,-



OST & SØDT

Pandekage med flødeis 85,-

Crema Catalana 85,-
flamberet sukker og flødeis

Sæsonens kage med flødeis 85,-

Isbowle med bærcoulis 85,-
chokoladesauce

Marengs 85,-
hvid chokolademousse - Bailey's
chokolade - flødeis

3 spanske gårdoste 119,-
med sprødt - syltet - sødt

3 tapas desserter 119,-



Valgfri
dessert med
en kop alm. kaffe
eller te
95,-

HUSK MAD UD AF HUSET ELLER 2GO



FOR INFO, SPØRG VENLIGST TJENEREN ELLER SE MERE PÅ VORES HJEMMESIDE

DRIKKEKORT

BOBLER

Duc De Foix Semi Seco, D.O. Cava Macabeo, Xarel-lo, Parellada	75,- 310,-
Duc De Foix Brut Rosado Reserva, D.O. Cava Trepas	375,-





GRØNNE DRUER

Mesta, D.O. Uclés  Verdejo	70,- 290,-
Aldeya, D.O. Cariñena  Chardonnay	80,- 330,-
LAN, D.O.C. Rioja Viura (anbefales)	90,- 370,-
Santiago Ruiz, D.O. Rias Baixas Abariño (favorit)	450,-
El Labrero, D.O. Ribera del Duero Albillo Mayor	525,-

ROSÉ

Mesta, D.O. Uclés  Tempranillo	70,- 290,-
Aldeya, D.O. Cariñena  Grenache	350,-

BLÅ DRUER

Mesta, D.O. Uclés  Grenache	70,- 290,-
Aldeya, D.O. Cariñena  Syrah, Merlot, Tempranillo, Carbernet	80,- 330,-
Los Cantos, D.O. Ribera del Duero  Tempranillo, Merlot (anbefales)	100,- 420,-
LAN Reserva, D.O.C. Rioja Tempranillo, Mazuelo (favorit)	475,-
Villa Molino Ripasso D.O.C. Italien Corvina, Corvione, Rondinella, Croatina	535,-
Hacienda Monasterio,  D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	1.000,-
Psi, D.O. Ribera del Duero Tempranillo, Grenache	1.150,-
Flor de Pingus, D.O. Ribera del Duero Tempranillo	1.750,-

GOURMET SANGRIA

Hvidvins Sangria Chardonnay	75,- 310,-
Rødvins Sangria Syrah	75,- 310,-

SØDE DRUER

BLUE Moscatel, Tierra de Castilla Muscat	75,- 310,-
---	------------

ØL

Odense Pilsner/Classic (fadøl) 0,30/0,50	49,- 65,-
Mørk Mumme 0,40 (fadøl)	69,-
Brown Ale 0,50	67,-
Gylden IPA 0,50	67,-
Edelweiss Hvedeøl 0,33	57,-
San Miguel Pilsner 0,33	57,-
San Miguel Pilsner 0% alc. 0,25	54,-
Crabbies Ginger Beer 0,33	67,-
Ginger Beer 0% alc. 0,33	59,-

VAND

Egekilde med/uden brus 0,33	40,-
Hyldeblomst saft 0,25	40,-
Juice, æble/appelsin 0,50	45,-
Sodavand 0,25/0,50	42,- 57,-
Pepsi/Pepsi Max/Faxe Kondi/Lemon/Appelsin	
Lemonade 0,50	55,-
Icetea, peach/lemon 0,50	55,-
Isvand - ad libitum pr. pers. (gratis til vin)	20,-

MILKSHAKE

Jordbær - is, sirup, mælk, fløde	65,-
Oreo - is, sirup, mælk, fløde	

SMOOTHIE

Bær - mælk - juice	65,-
--------------------	------

HEDVIN

Fino/Amontillado/Oloroso	65,- 420,-
El Maestro Sierra, D.O. Jerez	
PX El Maestro Sierra, D.O. Jerez Pedro Ximenez	65,- 420,-
Taylor's 10 YO Tawny, V.N. Gala Portugal	85,- 490,-
Taylor's LBV Ruby, V.N. Gala Portugal	90,- 520,-

KAFFE - alt kaffe laves også koffeinfri

Te (spørg om udvalg)	40,-	Latte Baileys	70,-
Kaffe incl. en opfyldning	40,-	Spansk kaffe m/likør 43 og fløde	70,-
Espresso	35,-	Irsk kaffe m/irsk whisky og fløde	70,-
Dobbelt espresso	40,-	Fransk kaffe m/triple sec og fløde	70,-
Cortado	40,-	Calipso m/kaffelikør og fløde	70,-
Cappuccino	45,-	Italiensk kaffe m/anislikør og fløde	70,-
Chai Latte	45,-		
Latte	45,-		
Ekstra shot	10,-		
Sirup	10,-		
Varm chokolade m/flødeskum	49,-		
Iskaffe m/vaniljeis og flødeskum	65,-		
Kaffe frappé m/flødeskum	65,-		



3 cl.
ekstra
spiritus
25,-



2 stk.
profiteroles
m/saltet karamel
40,-