

# BAR'N'GRILL

## CHEF'S CHOICE

Dagens 4-retters menu - spørg venligst tjeneren om menuen  
695 kr.

## SNACKS & FORRETTER

Forårsrulle  
Friske urter - Krabbe - Sesamcreme  
45 kr.

Gillardeau-østers  
Grøn chili - Bergamot - Hvidløgs spirrer  
45 kr./stk.

Jomfruhummer  
Yam - Koriander - Miagao  
125 kr.

Stegt hummer  
Tiger-lee-sauce - Thaibasilikum - Friterede nudler  
195 kr.

Vegetarbao  
Grønt - Peanuts - Chili  
75 kr.

Oksebao  
Kimchi - Hoisinsauce - Sesam  
85 kr.

## SPYD

Alle spyd er grillet på Hibachi-grill

Tigerreje med sursødsauce / Dansk blæksprutte med hvidløgscreme /  
Kammusling med wasabicreme

35 kr./stk.  
3 stk./100 kr.

# BAR'N'GRILL

## KØD & FISK

Alt vores kød er nøje udvalgt i samarbejde med vores leverandører for at sikre den højeste kvalitet.

Bøffer serveres med pommes frites og valgfri sauce.

### DANMARK

300 g. grillet rib-eye 285 kr.

500 g. grillet rib-eye 385 kr.

200 g. mørbrad 300 kr.

300 g. mørbrad 450 kr.

### URUGUAY

300 g. grillet rib-eye 325 kr.

500 g. grillet rib-eye 425 kr.

### USA

300 g. grillet rib-eye 375 kr.

500 g. grillet rib-eye 475 kr.

### BISON

300 g. grillet filet 450 kr.

### ANDEBRYST

Karry - Syltet tomat - Ananas 295 kr.

### HAVTASKE

Pak choi - Kokos - Citron 300 kr.

### NIMB BURGER

Ost - Bacon - Salat - Løg - Chu-chumdressing 235 kr.

### SAUCE

Bearnaisesauce

Krydret okseglace

Spicy bordelaisesauce

### SIDES

Pommes frites 55 kr.

Pak choi med sesam og soja 55 kr.

Stegte svampe med østersauce og cashewnødder 75 kr.

# BAR'N'GRILL

## DESSERTER

Yuzu - Passionsfrugt - Vanilje 95 kr.

Ananas - Ristet kokos  
Brændt hvid chokolade - Kokossne 95 kr.

Sødt til kaffen 55 kr.

## KAFFE & TE

Caffe latte 50 kr.

Cappuccino 50 kr.

Espresso 50 kr.

Macchiato 50 kr.

Cortado 50 kr.

Te 50 kr.

## AFTER DINNER COCKTAIL

Espresso Martini 120 kr.