

EXPLORERS

BISTRO

RESTAURANT

2 RETTER DKK 275

3 RETTER DKK 325

BØRN
HALV
PRIS

FORRETTER

Suppe

Let blomkålssuppe, ristede græskarkerner, grillet blomkål med røget svampestøv og syrlige æbler

DKK 75

Kammusling +DKK 35

Rillette

Rillette af kylling, fennikelsalat med ærter og kartofler

DKK 75

Rejecocktail

Håndpillede rejer på sprød romainesalat med dild, mild chilicreme og sprøde chips

DKK 75

Grillet grønt

Grillede grøntsager med kalvebacon, gedeost, urter og trøffelolie

DKK 75

HOVEDRETTER

Vegansk burger

I foccaciabolle med sommerkål, peberfrugtchutney og grillet forårsløg

DKK 225

Ost + DKK 15

Grillet laks 200g

Med grov salsa, avocadocreme og lime

DKK 225

Tortellini

Med spinat og ricotta, toppet med kylling, majs og salviesmør

DKK 225

Spareribs

Med grøn coleslaw

DKK 225

Bacon- & cheeseburger 225g

Medium stegt.

I surdejsbolle med salat, tomat, løg og agurk

DKK 225

Ribeye

Med grøn salat og vinaigrette 250g

+ DKK 50

300g + DKK 75

Børneretter

Pasta med kødsovs

Kyllingelår

Børneburger

Med kød eller fisk

Med fritter og grøntstænger

DKK 75 pr. ret

SNACKS

Salte røgede mandler DKK 45

Blandede oliven i chili og citron DKK 45

2 slags pesto og brød DKK 35

Mozzarella, olivenolie og foccaciabrød DKK 55

SIDE ORDERS

I prisen på alle hovedretter indgår én valgfri kartoffel samt én valgfri sauce

KARTOFFEL

Små kogte med skræl
vendt i smør og urter

Fritter

Pommes frites med flagesalt

SAUCE

Bearnaise
Madagaskar pebersauce
BBQ sauce
Grøn aioli
Chili mayonnaise

+DKK 15

Små kogte kartofler med trøffel og parmesan
Dirty fries (bacon, ost og chili)

DESSERTER

Milkshake

Vælg mellem jordbær,
chokolade eller vanilje

DKK 75

Crème Brûlée

Klassisk Crème Brûlée
med sorbet

DKK 75

Jordbærtrifli

Med marengs

DKK 75

Chokoladefondant

Med vaniljeis

DKK 75

Petit Fours

3 stk.

DKK 65

Venligst spørg personalet om allergener.

Børn 0-3 år gratis, 4-11 år halv pris.

Det tages forbehold for ændringer

EXPLORERS

BISTRO

RESTAURANT

Before dinner drink

GIN & TONIC **DKK 79**

APEROL SPRITZ **DKK 89**

DARK 'N' STORMY **DKK 99**

HENRIOT SOUVERAIN **DKK 99**
(CHAMPAGNE)

Rosé

Chiaretto Rosé, Zenato, Italien

FI 75 cl

DKK 245

Sancerre Rosé "Les Baronnes", Henri Bourgeois, Frankrig

DKK 325

Hvide

FRISKE

GI 20 cl

FI 75 cl

Dry Riesling, Château Ste. Michelle, USA

DKK 245

Chablis, J. Moreau, Frankrig

DKK 95

DKK 345

Sancerre "Le MD", Henri Bourgeois, Frankrig

DKK 495

AROMATISKE

Riesling, J. Bäumer, Tyskland

DKK 245

Sauvignon Blanc "Petit Clos", Clos Henri, New Zealand

DKK 395

"Karia" Chardonnay, Stag's Leap Wine Cellars,

USA

DKK 160

DKK 545

INTENSE

Pinot Gris Classic, Famille Hugel,

Alsace, Frankrig

DKK 120

DKK 395

Chablis l.Cru "Fourchaumes", Louis Jadot, Frankrig

DKK 595

Meursault, Louis Jadot, Frankrig

DKK 695

Røde

ELEGANTE

GI 20 cl

FI 75 cl

Barbera d'Alba "Rinaldi", Marziano Abbona, Italien

DKK 295

Couvent des Jacobins Rouge,

Domaine Louis Jadot, Frankrig

DKK 120

DKK 395

Brunello di Montalcino, Casisano Tommasi, Italien

DKK 595

FRUGTIGE

Ripasso Classico Valpolicella Superiore,

Tommasi, Italien

DKK 95

DKK 345

"Clancy's Red Blend", Peter Lehmann, Australien

DKK 375

Chianti Fonterutoli, Mazzei, Italien

DKK 140

DKK 445

Barolo "Terlo Ravera", Marziano Abbona, Italien

DKK 645

"Artemis" Cabernet Sauvignon, Stag's Leap Wine Cellars, USA

DKK 845

KRAFTFULDE

Pinotage, Beyerskloof, Sydafrika

DKK 285

Primitivo "Heracles", Masseria Surani Tommasi, Italien

DKK 395

Amarone della Valpolicella,
Tommasi, Italien

DKK 170

DKK 595

Gevrey Chambertin, Maison Louis Jadot, Frankrig

DKK 745

Anbefalet af vores Sommelier

Dessert

5 cl

Graham's 10 year

DKK 49

Banyuls, M. Chapoutier

DKK 59

Beerenauslese, Domäne Wachau

DKK 69



KAFFE &
BRAASTAD XO

6 cl

DKK 158



BRAUNSTEIN, DRAGONFLY, 50 CL **DKK 65**

VÆLG FRIT MELLEM:

MÖRRUM, LIGHT, 0,5%

BLUE RIVER, AMERICAN LAGER, 4,9%

SPEY, WIT, 5,0%

LANGA, INDIA PALE ALE, 5,0%

RUSSIAN RIVER, AMERICAN PALE ALE, 5,7%

DFDS ØRESUND, BROWN ALE, 6,0%

NAMSEN RIVER, STRONG LAGER, 8,5%