

EXPLORERS

STEAK HOUSE

RESTAURANT

2 retter DKK 299
3 retter DKK 375



FORRETTER

Gazpacho

San Marzano Gazpacho med agurk, mynte og løvstikke, hertil croutoner

Grillet gedeost

Grillet gedeost på crouton, små salater og honningvinaigrette

Gravad laks

Færøsk gravad laks serveret med urtesalat, citrusmayo og sprøde chips

Asparges

Smørporcherede asparges med håndpillede rejer og dildolie

Tatar

Tatar af okse med æggecreme, cornichon, persille samt sprøde rugchips

HOVEDRETTER

Grillede porrer

serveres med rösti-kartoffel, spæde salater og grøn vinaigrette

Stegt helleflynderfilet

serveres med majs og scalotte saute samt cremet bouillon

Unghanebryst

serveres med ærter og grønne asparges, Karl Johan-bouillon og stegte kartofler

Spareribs

serveres med grøn coleslaw og pommes frites samt BBQ sauce

Bacon- & cheeseburger

medium stegt. I surdejsbolle med modnet cheddar, tomatdressing, salat og chilimayo, serveres med pommes frites

Ribeye

serveres med citronstegte grøntsager **250g + DKK 50**
små kartofler og Madagaskar pebersauce **300g + DKK 75**

Kalvemørbrad, inderfilet 250g

serveres med broccolini og saltbagt selleri samt ramløgsglace **+ DKK 135**

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

DESSERTER

Udvalg af oste

Med tilbehør

Creme brûlée

Med blodappelsinsorbet

Rabarbertrifli

Med makroner og ostecreme

Chokoladefondant

Med vaniljeis

Venligst spørg personalet om allergener.

Det tages forbehold for ændringer

EXPLORERS

STEAK HOUSE

RESTAURANT

Before dinner drink

GIN & TONIC	DKK 79
APEROL SPRITZ	DKK 89
FJELLBEKK	DKK 89
HENRIOT SOUVERAIN (CHAMPAGNE)	DKK 99

Rosé

	FI 75 cl	
Chiaretto Rosé, Zenato, Italien	DKK 295	
Sancerre Rosé "Les Baronnes", Henri Bourgeois, Frankrig	DKK 325	

Hvide

FRISKE	GI 20 cl	FI 75 cl
Dry Riesling, Château Ste. Michelle, USA		DKK 295
Chablis, J. Moreau, Frankrig	DKK 95	DKK 345
Sancerre "Le MD", Henri Bourgeois, Frankrig		DKK 495

AROMATISKE

Riesling, J. Bäumer, Tyskland	DKK 245
Chardonnay Wildcard, Peter Lehmann, Australien	DKK 295
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 1.Cru "Fourchaumes", Louis Jadot, Frankrig	DKK 595
Meursault, Louis Jadot, Frankrig	DKK 695

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

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
"La Bernadine", M. Chapoutier, Frankrig		DKK 595
Gevrey Chambertin, Maison Louis Jadot, Frankrig		DKK 745

Anbefalet af vores Sommelier



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%