

EXPLORERS

# STEAK HOUSE

RESTAURANT

2 RETTER DKK 299  
3 RETTER DKK 375



## FORRETTER

### Cremeret tomatsuppe

Med krydderurte olie og grillet helleflynder

### Kalvetatar

Med estragon creme, mini kapers og grillet rugbrød

### Snacks

Crispy chicken, mozarella bites og jalapeno poppers. Serveret med krydret marinara sauce

### Rejecocktail

Håndpillede rejer på sprød romainesalat med grøn mayonnaise og grillet citron

## HOVEDRETTER

### Vegansk burger

Vegansk .....

### Tun 200g

Spanien .....

### Kyllingebryst 225g

Danmark .....

### Spareribs

Danmark .....

### Bacon- & cheeseburger 225g

Danmark .....

### Rump steak 250g

USA .....

### Presa Sortfod 250g

Spanien .....

### Entrecôte Hereford 250g

Irland ..... + DKK 49

### Ribeye

Irland 250g ..... + DKK 49

300g ..... + DKK 75

### Oksemørbrad, inderfilet 225g

Irland ..... + DKK 135

## SIDE ORDERS

I prisen på alle hovedretter indgår én valgfri kartoffel samt sauce

### KARTOFFEL

Bagt kartoffel med smør eller creme fraiche  
Pommes frites  
Sweet potato fries

### SAUCE

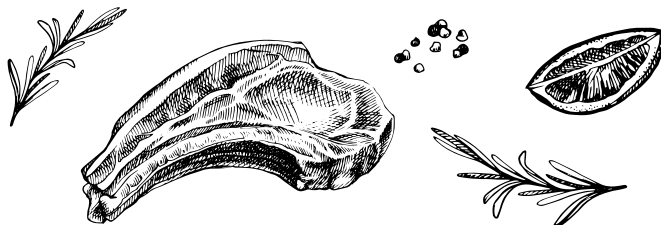
Bearnaise  
Madagaskar pebersauce  
BBQ sauce  
Cremeret svampe sauce

### +DKK 30

Grøn coleslaw  
BLT salat med brødcroustons  
Friterede løgringe  
Grillede grøntsager med timian  
Gratinerede asparges  
Flødestuvet spinat med hvidløg  
Quinoa salat med melon og feta

### +DKK 15

Aioli  
Chilimayonnaise  
Hvidløgs-/urtesmør  
Ranch dressing



## DESSERTER

### Milkshake

Med Oreo, Daim eller After Eight

### Crème Brûlée

Med kaffe- og hvid chokoladesmag

### Jordbær marengs

Med jordbær og vaniljeis

### Cheesecake

Med saltet karamel og toppet med popcorn



# Before dinner drink

GIN & TONIC

DKK 79

APEROL SPRITZ

DKK 89

**DARK 'N' STORMY**

DKK 99

HENRIOT SOUVERAIN  
(CHAMPAGNE)

DKK 99



## Rosé



FI 75 cl

Chiaretto Rosé, Zenato, Italien

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, France

DKK 120

DKK 395

Chablis 1.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, Italy

DKK 395

**Amarone della Valpolicella,  
Tommasi, Italien**

DKK 170

DKK 595

Gevrey Chambertin, Maison Louis Jadot, France

DKK 745

**Anbefalet af vores Sommelier**

## Dessert

5 cl

Graham's 10 year

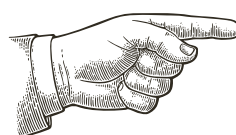
DKK 49

Banyuls, M. Chapoutier

DKK 59

Beerenauslese, Domäne Wachau

DKK 69



**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%

SÆSON ØL



**STEMPELKAFFE  
& BRAASTAD XO**

6 cl

DKK 158