



# EXPLORERS STEAK HOUSE RESTAURANT



## FORRETTER

### Suppe

Lettrøkt gresskarsuppe med sprø kjerner, syrnet creme fraiche og vadouvan-olje

### Brioche

Stekt brioche med soppkrem og posjert egg

### Gravet ørret

Gravet ørret servert med ørretrogn og salat av tardivo, dill og sitron

### Syltede grønnsaker

Syltede grønnsaker i sesong med frisk auberginekrem og krutonger

### Tatar

Tatar av okse med estragonkrem, miso, bokhvete og konfitert eggeplomme

## HOVEDRETTER

### Vegansk burger

I focciabrød med rødkål, løkchutney og sesongens grillede grønnsaker, serveres med pommes frites

### Stekt breiflabb

Serveres med små purrer, kraft på oksemarg og poteter med urter

### Rigatoni pasta

med konfitert andelår, parmesan og grov sort pepper

### Spareribs

serveres med grønn coleslaw og pommes frites samt BBQ saus

### Bacon- & cheeseburger

Medium stekt. I surdeigsbrød med moden cheddar, tomatcutney, rød spiskål og kimchimajones, serveres med pommes frites

### Ribeye

Serveres med gulrøtter, grillet paprika, ..... **250g DKK 299**  
små poteter og Choronsaus ..... **300g DKK 324**

### Oksemørbrad, indrefilet 250g

Serveres med persillerøtter i granateple, potetpuré og timiansaus ..... **DKK 360**

## SNACKS

Salte røkte mandler DKK 45  
Blandede oliven i chili og sitron DKK 45  
2 slags pesto og brød DKK 35  
Mozzarella, olivenolje og focciabrød DKK 55

## DESSERTER

**Utvalgte oster**  
Med tilbehør

**Hvit sjokolademousse**  
med appelsinsorbet

**Epleterte**  
Med mandelknas og kardemommeis

**Sjokoladefondant**  
Med vaniljeis

**Petit Fours**  
3 stk.

Vennligst spør personalet om allergier

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

Det tas forbehold for endringer

EXPLORERS

# STEAK HOUSE

RESTAURANT

## Before dinner drink

GIN & TONIC	DKK 79
APEROL SPRITZ	DKK 89
<b>FJELLBEKK</b>	<b>DKK 89</b>
HENRIOT SOUVERAIN (CHAMPAGNE)	DKK 99

## Rosé

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

## Hvite

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

### AROMATISKE

Riesling, J. Bäumer, Tyskland	<b>DKK 245</b>
Chardonnay Wildcard, Peter Lehmann, Australien	<b>DKK 295</b>
Sauvignon Blanc "Petit Clos", Clos Henri, New Zealand	<b>DKK 395</b>
"Karia" Chardonnay, Stag's Leap Wine Cellars, USA	<b>DKK 160</b> <b>DKK 545</b>

### INTENSE

Pinot Gris Classic, Famille Hugel, Alsace, Frankrig	<b>DKK 120</b> <b>DKK 395</b>
Chablis 1.Cru "Fourchaumes", Louis Jadot, Frankrig	<b>DKK 595</b>
Meursault, Louis Jadot, Frankrig	<b>DKK 695</b>

## 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

<b>ELEGANTE</b>	GI 20 cl	FI 75 cl
Barbera d'Alba "Rinaldi", Marziano Abbona, Italien		<b>DKK 295</b>
Couvent des Jacobins Rouge, Domaine Louis Jadot, Frankrig	<b>DKK 120</b>	<b>DKK 395</b>
Brunello di Montalcino, Casisano Tommasi, Italien		<b>DKK 595</b>

### FRUKTIGE

Ripasso Classico Valpolicella Superiore, Tommasi, Italien	<b>DKK 95</b>	<b>DKK 345</b>
"Clancy's Red Blend", Peter Lehmann, Australien		<b>DKK 375</b>
Chianti Fonterutoli, Mazzei, Italien	<b>DKK 140</b>	<b>DKK 445</b>
Barolo "Terlo Ravera", Marziano Abbona, Italien		<b>DKK 645</b>
"Artemis" Cabernet Sauvignon, Stag's Leap Wine Cellars, USA		<b>DKK 845</b>

### KRAFTIGE

Pinotage, Beyerskloof, Sydafrika		<b>DKK 285</b>
Primitivo "Heracles", Masseria Surani Tommasi, Italien		<b>DKK 395</b>
<b>Amarone della Valpolicella, Tommasi, Italien</b>	<b>DKK 170</b>	<b>DKK 595</b>
"La Bernadine", M. Chapoutier, Frankrig		<b>DKK 595</b>
Gevrey Chambertin, Maison Louis Jadot, Frankrig		<b>DKK 745</b>

Anbefalt av vår sommelier



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

### VELG FRITT MELLOM:

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%