

AFTEN MENU

FORRETTER

Cremet jordskokkesuppe m/ovnbagt fisk, bacon & æbler	kr. 110
Rejecocktail a la Upstairs	kr. 110
Oksecarpaccio	kr. 110

HOVEDRETTER

Dagens fisk, spørg tjeneren	kr. 285
Lammeculotte m/pikant gulerodspure, rodfrugter, skysauce & ristede kartofler	kr. 285
Kalvefilet m/sprød skinke, årstidens grønt, ristede kartofler & gorgonzolasauce	kr. 285
Rosastegt andebryst m/vintergrønt, balsamico & honning, pommes duchesse & andesky	kr. 285
Vildt m/saute af svampe, kastanjer & rødløg. Ristede kartofler & vildtsauce	kr. 285

Fra Grillen:

Bøf Bearnaise m/årstidens grønt & ristede kartofler	kr. 335
Peberboeuf 250 g. m/årstidens grønt & ristede kartofler	kr. 335

EKSTRA STOR BOEUF (350 G.) 120 KR. EKSTRA

[VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY]

DESSERTER

Halvbagt chokoladecake m/appelsinsorbet	kr. 98
Nøddekurv m/3 slags is & frisk frugt	kr. 98
4 slags oste m/syltede valnødder	kr. 130

(Børn op til 12 år)

Forretter kr. 75 - Hovedretter kr. 165/175 - Desserter kr. 78

BØRNEMENU (op til 12 år) – 95 kr.

Pasta Carbonara

Pasta kødsovs

Byg-selv burger m/stegte kartofler

Smørstegt fiskefilet m/frisk grønt & kartofler

Mad lavet med kærlighed

