

AFTEN MENU

FORRETTER

- Cremet jordskokkesuppe m/ bagt torsk, æbler & bacon. kr. 95
Rejecocktail a la Upstairs kr. 95
Braiseret svinekæber m/ blomkålspuré & persillepesto kr. 95

HOVEDRETTER

Dagens fisk (spørg tjeneren)

- Braiseret lammeskank m/ rodfrugter, kartoffelmos & lammesky kr. 265
Kalvefilet m/ årstidens grønt, brombærsaube & pommes anna kr. 265
Rosastegt andebryst m/ orangesauce & stegte kartofler kr. 265
Dyrekølle m/ svampesaute, kartoffelkroetter & vildtsauce kr. 265

Fra Grillen:

- Boeuf bearnaise 250 g. m/ årstidens grønt & ristede kartofler. kr. 285
Peberboeuf 250 g. m/ årstidens grønt & ristede kartofler kr. 285

EKSTRA STOR BOEUF (350 G.) 110 KR. EKSTRA

(VORES BØFFER ER SKÅRET AF RIBEYE FRA URUGUAY)

DESSERTER

- Lun pæretærte m/ marcipan & vanilleis. kr. 85
Lys og mørk chokolademousse m/ frugt & jordbærcoulis kr. 85
4 slags oste m/ tarpenade & syltede abrikoserer kr. 85

(Børn op til 12 år)

Forretter kr. 65 - Hovedretter kr. 155/165 - Dessertyer kr. 68

BØRNEMENU (op til 12 år) - 85 kr.

Pasta Carbonara

Pasta kødsos

Byg-selv burger m/ stegte kartofler

Smørstegt fiskefilet m/ frisk grønt & kartofler

Mad lavet med kærlighed

