



Terroiristen

## Månedens varme og kolde retter

### Mindre anretninger, serveres med brød:

Svampesuppe – 79,-

- Kantareller, Portobello, Champignon, en anelse fløde

Ærtesuppe – 79,-

Bøffelmozzarella, ramsløg, bottarga (multerogn) – 95,-

### Hovedretter serveres med groft brød:

Kalvefrikassé med gulerod, selleri, rødløg – 145,-

Osso Buco af kalv med rodfrugter – 155,-

Porchetta med rodfrugter – 145,- (italiensk, farseret svinesteg)

### Dessert:

Pot au chocolate (varm, bagt chokoladecreme) – 70,-

SPØRG VORES MEDARBEJDERE OM ALLERGENER



Terroiristen

## Vores faste serveringer

Oliven	15,- (*)
Marconamandler	39,- (*)
Saucissons (1 eller 2 slags)	25/45(*)
Grissini med tapenade	20,- (*)
Brødkurv med olivenolie og salt	35,-
Mixed snacks (2 slags saucissons, mandler, oliven, grissini)	100,- (*)
Sardiner	65,-
Andeterrine	65,-
Ostetallerken, 3 eller 5 slags	79/115,-
Charcuteritallerken, 3 eller 5 slags	79/115,-
Coppa med bøffelmozzarella, pesto, olie	125,-
Cecina de Leon (tørret, let-røget ko), bøffelmozzarella, marconamandler –	125,-
Tapastallerken (3 slags charcuteri, oste, tapenader, terrine, oliven, artiskok)	175,-

Alle serveringer kommer med brød til, undtagen de, som er mærket (\*).

SPØRG VORES MEDARBEJDERE OM ALLERGENER



Terroiristen

## **This month's special menu**

### **Starters served with bread:**

Mushroom soup – 79,-

Green Pea soup – 79,-

Buffalo mozzarella, ramson, bottarga – 95,-

### **Main courses served with bread:**

Veal fricassee with vegetables– 145,-

Porchetta with celeriac, carrots – 145,- (Italian stuffed pork)

Veal Osso Buco with roots – 155,-

### **Dessert:**

Pot au chocolate (baked chocolate) – 70,-

ASK ABOUT ALLERGENS



Terroiristen

## Our fixed menu

Olives	15,- (*)
Marcona almonds	39,- (*)
Saucissons (1 or 2 kinds)	25/45 (*)
Grissini with tapenade	20,- (*)
Bread basket with olive oil	35,-
Mixed snacks (2 kinds of saucissons, almonds, olives, grissini with tapenade)	100,- (*)
Sardines	65,-
Duck terrine with cornichons	65,-
Cheese plate, 3 or 5 kinds	79/115,-
Charcuterie plate, 3 or 5 kinds	79/115,-
Coppa with buffalo mozzarella, pesto, olive oil	125,-
Cecina de Leon (lightly smoked, airdried beef), Buffalo mozzarella, Marcona almonds –	125,-
Tapas plate (3 kinds of charcuterie, cheeses, tapenades, terrine, olives, artichoke)	175,-

All servings come with bread except (\*).

ASK ABOUT ALLERGENS