

TIVOLI BRASSERIE

IN ROOM DINING

Glas Castellblanc Cava Organic Brut Nature
Flaske Ramlösa still (0,8 l)

TAPAS FOR 2

Citrus marineret laks ~ sprødt rugbrød ~ kapers vinaigrette ~ dildsalat (1,4,7,12)

Håndpillede rejer ~ aioli (2,3)

Hjemmelavet paté af dansk velfærdsgris med syltede sennepskorn (3,10,12)

Braiseret kyllingeoverlår ~ fennikel ~ citron ~ rosmarin (9)

Spidskålssalat ~ sort quinoa ~ røgede mandler ~ sennepsdressing (Vegetarisk) (8,10)

CHARCUTERIE ~ DANSK DYREVELFÆRD

Røget okseinderlår ~ Vitelloetta (Kalvebov) ~ ølpølser med chili
Serveres med hjemmelavede pickles (12)

UNIKA OSTE

Ask (7)

(En nyfortolket og cremet fynsk hvidskimmel- og ryeost fra Troldhede mejeri)

Rød løber (7)

(Mild og harmonisk rødkitost fra Gjesing mejeri)

Gnalling (7)

(Kontrasternes ost med intens smag af smør og noter af ananas og passionsfrugt fra Troldhede mejeri)

Ostene serveres med stikkelsbærkompot

ANTI PASTI & BRØD

Syltede borretane løg (12) ~ semi-tørrede tomater ~ oliven (12)

Artiskok tapenade (7) ~ basilikumspesto (7,8) ~ tomatpesto (7,8)

Grissini (1) ~ Hjemmebagt knækbrød (1)

Friskbagt brød & Økologisk smør (1,3,6,7)

DEN SØDE AFSLUTNING

Mørk chokolademousse ~ syltede blommer ~ praline (3,7,8)

Stempelkaffe & Te

TIVOLI BRASSERIE

VINANBEFALINGER

Mousserende

Castellblanc Cava Organic Brut Nature (75cl)
DKK 395,-

Hvidvin

Niepoort Fantasi Branco (75cl)
DKK 345,-

Babich Black Label, Sauvignon Blanc (75cl)
DKK 335,-

Muré Calcaires Jaunes Riesling (37,5cl)
DKK 275,-

Rødvin

Marqués Del Atrio Reserva (75cl)
DKK 385,-

Domaine Monternot Beaujolais Villages (75cl)
DKK 335,-

Brotte Esprit Barville Côtes Du Rhone Rouge (50cl)
DKK 275,-

Vand

Ramlösa Still (80cl)

Ramlösa Sparkling (80cl)

DKK 55,-