

Serveres fra
kl. 17.00 - 21.30

TIVOLI BRASSERIE

Served from
5:00pm - 9:30pm

SNACKS

DKK 49,-
PER STK/PIECE

Krydret majschips med hummus
Spiced corn chips with hummus

Friteret shimejissvampe
med vegansk kimchimayo
Deep fried shimeji mushrooms
with vegan kimchi mayo

Røgede mandler
Smoked almonds

Rosmarinmarinerede oliven
Rosemary marinated olives

FORRETTER

STARTERS

Snackbræt
med bresaola, romesco,
små franske pølser og oliven

Snack board
with bresaola, romesco,
small French sausages and olives

DKK 129,-

Bagt rødbede
med sennep, valnødder, friteret
gedeost og saltede solbær

Baked beetroot
with mustard, walnuts, fried goat
cheese and salted blackcurrants

DKK 119,-

Koldrøget laks
med pimentcrème, fennikel og vinaigrette

Cold smoked salmon
with piment crème, fennel and vinaigrette

DKK 129,-

Kartoffelsuppe
med porre, ristet pancetta og purløg

Potato soup
with leek, roasted pancetta and chives

DKK 119,-

PRIX FIXE

3 RETTERS MENU / 3 COURSE MENU

FORRET / STARTER

Koldrøget laks
Cold smoked salmon

HOVEDRET / MAIN COURSE

Langtidsstegt oksecuvette
(Ribeye +80,-)

Slow-cooked cuvette of beef
(Ribeye steak +80,-)

DESSERT

Jordskokke panna cotta
Jerusalem artichoke panna cotta

DKK 429,- PER PERSON

SALATER

SALADS

Cæsarsalat

med ansjosmayo, croutoner og parmesan
Caesar salad
with anchovy mayo, croutons and parmesan

DKK 99,-

Spidskålssalat

med hvedekerner, kikærter, granatæble,
persille og kefir dressing

Cabbage salad
with wheat kernels, chickpeas, pomme-
granate, parsley and kefir dressing

DKK 99,-

EXTRA

Citronmarineret kylling
Lemon marinated chicken
eller/or

Varmrøget laks
Hot-smoked salmon

+DKK 35,-

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Langtidsstegt oksecuvette
med pommes frites,
sauce bearnaise og steak salat
(Eller 250 g. ribeye af dansk
dyrevelfærd + DKK 80,-)

Slow-cooked cuvette of beef
with French fries, sauce bearnaise
and steak salad
(Or 250g ribeye from Danish
animal welfare beef + DKK 80,-)

DKK 269,-

BBQ shortribs
af gris fra "Dyrbar" med
gulerodskompot, hvidkål
og pommes frites

BBQ shortribs
of pork from "Dyrbar" with
carrot compote, white cabbage
and French fries

DKK 289,-

Lammeculotte
med glaseret linser, syltede løg,
mynte og lammesauce

Culotte of lamb
with glazed lentils, pickled onions,
mint and lamb sauce

DKK 289,-

Bagt kulmule
med selleri, kartoffel,
sennepsurt og krabbe fumet

Baked hake
with celeriac, potato,
mustard leaf and crab fumet

DKK 249,-

Tærte
med stegte svampe, brændte løg,
kartofler og flødesauce

Tart
with roasted mushrooms, charred
onion, potato and cream sauce

DKK 179,-

Pasta tagliatelle
med rødvinnsreduktion, skalotteløg,
persille og pancetta

Pasta tagliatelle
with redwine reduction, shallots,
parsley and pancetta

DKK 179,-

Okseburger

Hakkebøf af oksekød i økologisk
burgerbolle fra Meyers, frillicesalat,
mayo, tomat, rødløg og drueagurk.
Serveres med pommes frites og 1 dip
(Fås også vegetarisk med paneret rødbedebøf)

Beef burger

Beef patty in an organic bun from Meyers
bakery with frillice, mayo, tomato, red onion and
gherkin. Served with French fries and 1 dip
(Vegetarian option available with a breaded beetroot patty)

DKK 179,-

EXTRA

Røget cheddar
Smoked cheddar
+ DKK 10,-

Sprød bacon
Crisp bacon
+ DKK 10,-

POMMES FRITES & DIP

Pommes frites
med én valgfri dip
French fries & one
dip of your choice
DKK 55,-

Extra dip
Ketchup
Mayo
Truffle mayo
DKK 10,-

DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

Jordskokke panna cotta
med morbærkompot og saltet karamel is

Jerusalem artiskoke panna cotta
with mulberry compote and
salted caramel ice cream

DKK 99,-

Hvid chokolade
med æble, vanilje og citron

White chocolate
with apple, vanilla and lemon

DKK 99,-

**Udvalg af oste
fra Arla Unika**
med grøn tomatmarmelade,
kandiserede nødder og kiks

**Selection of cheeses
from Arla Unika**
with green tomato jam,
candied nuts and crackers

DKK 99,-