

MENU

AFTEN

Onsdag - Lørdag



Anti pasti

BURRATA 100,-

Frisk økologisk burrata fra det lille mejeri Treccia i Ishøj med delikat olivenolie og peber.

IBERICO SKINKE 185,-

Iberico skinke, grillet surdejsbrød og sylt

KROKETTER 65,-

Sprøde risotto krokerter med svampe,

TATAR AF OKSE 145,-

klassisk rørt tatar med urter dijon og cognac med ristet rugbrød.

PANZANELLA 95,-

Frisk salat med tomater, forårsløg, brødkrummer og parmesan.

RIMMET LAKS FRA FÆRØERNE 95,-

Frisk salat, rugbrødscrumble og syrnet fløde med dildolie

Burgere

OLEAS OKSE BURGER 175,-

Saftig burger på brioche bolle med cheddar, bacon, rødløg, chili mayo, sprød salat, agurk og tomatketchup. Serveres med fritter og chili mayo.

OLEAS CRISPY KYLLINGE BURGER 175,-

Paneret velfærdsskylling i briochebolle, toppet med smeltet cheddar, friskhakkede rødløg, og en pikant chili mayo, sprød salat og agurk. Serveres med fritter og chili mayo

OLEAS VEGETAR BURGER 165,-

Bøf af Kikærte briochebolle, toppet med smeltet cheddar, friskhakkede rødløg, og en pikant chili mayo, sprød salat og agurk. Serveres med fritter og chili mayo

Salater

CÆSAR SALAT 100,-

Sprød romainesalat, croutoner, parmesan og klassisk cæsardressing. Tilvalg Kylling + 45,-

GRILLET SOMMER GRØNT 95,-

Hovedretter

PASTA 175,-

Pasta med rejer, hvidløg, persille ruculla og tomat

RIB EYE 375,-

Grillet Rib Eye steak, med grillet grønt, sprøde fritter og bearnaisesauce.

HELSTEGT RØDSPÆTTE 295,-

Rødspætte serveret med nye danske kartofler ørredrogn og sauce Nage

UNGHANE 295,-

Stegt unghane, nye danske kartofler, stegt sommergrønt, og skysauce

UGENS KLASSIKER 175,-

spørg din tjener om ugens klassiker

Ost & Sødt

3 OSTE 150,-

3 x oste med sødt og sprødt

NECTARIN 95,-

syltede og bagte nectariner, mascapone, pistacie crumble og amaretto

AFFOGATO 65,-

Vaniljeis med friskbrygget espresso

GELATO 49,-

Ægte italiensk is 3 kugler kom op til isbaren og se vores udvalg

TASTING MENU

8 SERVERINGER

Mandler & Oliven
Iberico Pata Negra
Burratta
Panzanella
Grillet surdejsbrød med oliven olie

Pasta
rejer, hvidløg, persille, rucculla og tomat

Stegt Unghane
karotter, majs forårsløg og gremolata

Nectarin
Syltede og bagte nectariner, mascapone, pistacie
crumble og amaretto

475,-

VIN MENU 4 GLAS

NV Cava La Cuvee Brut
2018 Roero Arneis, Mauro Molino Italien
Nv Pinot Noir Double Trouble, Californien
NV Moscato de asti San Maurizio, Italien
incl filtreret vand med og uden brus.

350,-
