

Serveres fra
kl. 17.00 - 21.30

TIVOLI BRASSERIE

Served from
5:00pm - 9:30pm

SNACKS OG DELEVENLIGE RETTER

SNACKS AND SHAREFOOD

Kyllinge-chips / 49,-
med creme fraiche dip

Chicken chips
with sour creme dip

Friteret shimeji svampe / 49,-
med vegansk urtemayo

Deep fried shimeji mushrooms
with vegan herb mayo

Røgede mandler / 49,-
Smoked almonds

Rosmarinmarinerede oliven / 49,-
Rosemary marinated olives

Cæsarsalat / 99,-
med ansjosmayo, croutoner og parmesan

Caesar salad
salad with anchovy mayo, croutons and parmesan

Tapas / 129,-
med artiskoktapenade, ølpølser,
Serrano skinke, pesto og brød

Tapas
with artichoke tapanade, beer sausage,
Serrano ham, pesto and bread

Carpaccio / 129,-
med rucola, parmesan,
olivenolie og saltede mandler

Carpaccio
with rocket salad, parmesan,
olive oil and salted almonds

Koldrøget laks / 129,-
med rygeost, radise, rugbrød og karse

Cold smoked salmon
with smoked cheese cream, radish, rye bread and cress

Håndpillede rejer / 129,-
med syltede hvide asparges, estragonmayo,
rimmet æggeblomme og kørvel

Hand peeled shrimps
with pickled white asparagus, tarragon mayo,
cured egg yolk and chervil

PRIX FIX

3 RETTERS MENU
3 COURSE MENU

.....

FORRET STARTER

Koldrøget laks
med rygeost, radise,
rugbrød og karse

Cold smoked salmon
with smoked cheese cream,
radish, ryebread and cress

HOVEDRET MAIN COURSE

Langtidsstegt kalveculotte
med pommes frites,
sauce bearnaise
og steak salat

(Opgrader til 250 g.
ribeye af dansk
dyrevelfærd +80,-)

Slow-cooked culotte of veal
with pommes frites,
sauce bearnaise
and steak salad

(Upgrade to a 250 g.
ribeye steak from Danish
welfare animal +80,-)

DESSERT

Chokoladecake
med mousse, crumble,
bær og jordbærsorbet

Chocolate cake
with mousse, crumble, berries
and strawberry sorbet

DKK 429,-
PER PERSON

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Langtidsstegt kalve culotte
med pommes frites,
sauce bearnaise og steak salat
(Opgrader til 250 g. ribeye
af dansk dyrevelfærd +80,-)

Slow cooked culotte of veal
with pommes frites,
sauce bearnaise and steak salad
(Upgrade to a 250 g. ribeye steak
from danish animal welfare +80,-)

DKK 269,-

Skindstegt laks
med frikassé af grønne
asparges, karotter, ærter,
bladselleri og forårsløg

Skin fried salmon
with fricassée of green
asparagus, carrot, peas,
celery and spring onions

DKK 289,-

Kyllingebryst
af dansk dyrevelfærd
med piperade, crumble
af kyllingeskind og purløg

Free range chicken breast
with piperade, crumble
of crispy skin and chives

DKK 269,-

Ballotine af courgette
og cous cous
med cherrytomater,
svampe, forårsløg
og grøntsagsblanquette

Ballotine of courgette
and cous cous
with cherry tomatoes,
mushrooms, spring onions
and vegetable blanquette

DKK 249,-

Pasta tagliatelle
med løvstikkepesto,
semi-tørrede tomater
og "Gran" ost fra
Them Andelsmejeri

Pasta tagliatelle
with lovage pesto, semi-dried
tomatoes and "Gran" cheese
from Them Dairy

DKK 179,-

BURGER

OKSEBURGER

Hakkebøf af oksekød i en
økologisk burgerbolle fra Meyers,
frillicesalat, mayo, tomat, rødløg
og drueagurk. Hertil serveres
pommes frites

(Burgeren fås også vegetarisk
med en paneret rødbedebøf)

BEEF BURGER

Beef patty in an organic bun
from Meyers with frillice salad,
mayo, tomato, red onion
and pickle. Served with
pommes frites

(Is also available as a vegetarian option
with a breaded beetroot patty)

DKK 179,-

EXTRA

Røget cheddar
Smoked cheddar
+10

Sprød bacon
Crisp bacon
+10

DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

Chokoladekage
med mousse, crumble, bær
og jordbærsorbet

Chocolate cake
with mousse, crumble, berries
and strawberry sorbet

DKK 99,-

Citronmarengs
med vanilje, kardemomme
og pistacie

Lemon merengue
with vanilla, cardamom
and pistachio

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,-