

MINIS BAR & BISTRO - BYENS SFO FOR VOKSNE.

MINIS KITCHEN - LUNCH 12.00 - 15.00 - DINNER 17.00 - 20.00 - FRIDAY & SATURDAY DINNER 18.00 - 20.30

SNACKS

Grønne oliven med sten 49 - Røgede saltmandler 49 - Wings & barbecue sauce 49 - Fries & estragonmayo 49

MAINS

MOULES FRITES.....169

Limfjordsmuslinger - gulerod - løg - blegselleri - porre - hvidvin & fløde. Serveres med fries & estragonmayo.

SAUMON AU FOUR.....199

Ovnbagt laksefilet - Café de Paris smør - håndpillede skærgårdsrejer - grønne asparges & stegte kartofler

CAESAR SALAD.....169

Romainesalat - San Mazano tomater - røgede saltmandler - caesar dressing - dansk velfærds kylling & parmesan.

BISTRO BURGER.....179

Brioche bolle - bistroens burger sauce - romainesalat - pickles - rødløg & tomat.

Vælg imellem: Bøf af hakket oksekød fra Himmerland - crispy dansk velfærds kylling eller svampebøf (V)

Serveres med fries & estragonmayo

CONFIT DE CANARD.....199

Confiteret andelår - Café de Paris smør - stegte kartofler - grøn salat med citronvinaigrette

STEAK TATARE.....179

Hakket Dansk okseinderlår rørt med kapers - skalotteløg - cornichoner - æggeblomme - cognac - tomat - Dijon - spices & urter. Serveres med grøn salat med citronvinaigrette - fries & estragonmayo

STEAK FRITES.....199

Skiver af medium rare Irsk flat iron steak- Café de Paris smør - grøn salat med citronvinaigrette - fries & estragonmayo

SWEET & CHEESE

AFFOGATTO.....59

Illy espresso over RYÅ vanilje flødeis

SUNDAE ICE.....59

RYÅ vanilje flødeis - chokoladesauce - ristede hasselnødder

CHEESE PLATE.....99

Tre gode oste - tomatkompot - honning syltede valnødder & knækbrød

**Vi vil så gerne bruge vores tid på dig, og ikke på at stå og splitte
regninger.**

Derfor laver vi én samlet regning pr. bord - Tak for din forståelse.