

Aften på Olivia

Hvordan gør man?

Vi tilbyder 1, 2, 3 eller 4 retter

1 hovedret kr. 249,- + evt. tillæg.
Ønsker du 2 retter, vælges der
forret + hovedret eller hovedret +
dessert.

Der kan altid ønskes andet tilbehør
eller ekstra mod et lille tillæg.

Sammensæt selv én eller flere
forretter eller desserter hvis du
ønsker 4 retter.

Priser

2 retter 329,-



3 retter 369,-



4 retter 399,-

Vær opmærksom på tillæg på enkelte retter

Søndag

Family sharing / Søndagshygge

Vi tilbyder minimum 8 små lækre deleretter fra det
varme, lune og kolde køkken.

Alt sammen frisklavet fra bunden af de bedste
råvarer. Serveret på bordet og der er mere hvor det
kommer fra - bare spørg

Les Snacks

Charcuterie med ost

slagterens specialiteter, paté, 2 slags ost,
oliven, kompot, mandler &
friskbagt brød

Kr. 189,-

delebræt for 2 personer
kr. 299,-

Forretter

Rørt oksetatar

m. dijonnaise med cognac &
røgede mandler

Selleri-velouté

m. stegt torsk & sprød serrano

Escargots de Bourgogne

vinbjergsnegle i citrus-hvidløgssmør

Rødebede-rimmet laks

(tillæg til menupris kr. 19,-)

serveret med havtorn og fennikel

De hurtige

Olivias burger

dansk oksekød, bacon, mayo, salat,
Monterey Jack ost, tomatchutney,
tomat, syltede rødløg,
pommes frites & chilimayo
(fås også med stegt kyllingbryst eller
veggie-bøf)
Kr. 199,-

Salade Caesar

stegt kylling, bacon, romainesalat,
syltede rødløg, grana padano,
croutoner & caesardressing
Kr. 199,-

Moules frites

hvidvinsdampede blåmuslinger, urter
hvidløg, pommes frites & mayo
Kr. 199,-

Klassiske hovedretter

Den Sorte Gryde

langtidsbraiseret gryderet m. inspiration
fra det klassiske franske landkøkken

Vi anbefaler hertil lun bønnesalat +44,-

Boeuf Bearnaise

(tillæg til menupris kr. 55,-)

kalve-ribeye fra Grambogård-
dyrevelfærd
m. hjemmelavet lun bearnaisesauce &
pommes frites

Vi anbefaler hertil stegte lun bønnesalat +44,-

Perlehøne supreme

m. gnocchi, karameliseret kål
& timian glace

Smørstegt langefilet

(tillæg til menupris kr. 25,-)

med glaskål, pinjekerner, ristet grønkål
& saltet citron

Vi anbefaler hertil broccoli m. vesterhavsost +44,-

Pappardelle (V)

pasta med svampe,
trøffelsauce & grana padano

Vi anbefaler hertil syltede tomater med burrata
+44,-

Vin menu

Vinene er nøje udvalgt af vores sommelier

vin til 2 retter kr. 199,-



vin til 3 retter kr. 269,-



vin til 4 retter kr. 359,-

der serveres ét glas pr. ret

Dessert & Ost

Gâteau Marcel

hertil hjemmelavet appelsin-sorbét &
karamel

Vi anbefaler hertil et glas Grahams port

Crème brûlée

hertil friske bær

Vi anbefaler hertil et glas Chateau Lafon
Sauternes

Oste bræt

3 slags ost m. sprødt &
tomatmarmelade

Vi anbefaler hertil et glas Chateau Lafon
Sauternes

Nyfortolket æblekage

m. karameliserede pekannødder og
vanilje-fraiche

Vi anbefaler hertil et glas Delgado Zuleta
sherry

Kun for børn

Hovedretter (til og med 11 år)

paneret og friteret rødspættefilet
m. pommes frites & remoulade



Olivias burger, dansk oksekød eller stegt
kyllingfilet, bacon, pommes frites & ketchup



3 sprøde kyllingestykker, pommes frites &
ketchup

Dessert: Pandekage med is

1 ret kr. 89,-

2 retter kr. 119,-

Gastroaft menu

Vi tilbyder saftmenu fra
Rebæl Gastroafter

saft til 2 retter kr. 99,-



saft til 3 retter kr. 139,-



saft til 4 retter kr. 189,-

der serveres ét glas pr. ret