

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.

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

Laksetatar

(tillæg til menupris kr. 25,-)

rørt med kapers, æble, sød
sennep & citronmayo

Ærtesuppe

lavet på champagne og serveret med
rejer

Escargots de Bourgogne

vinbjergsnegle i citrus-hvidløgssmør

Smørstegte grønne asparges

med stracciatella og pinjekerner

De hurtige

Olivias burger

dansk gastro kalv, bacon,
mayonnaise, salat, Monterey
Jack ost, marinerede bøftomater,
hjemmesyltede agurker, glacerede løg.
Serveres med pommes frites og aioli.
(fås også med stegt kyllingebryst eller
veggie-bøf)
Kr. 199,-

Salade Caesar

stegt kylling, bacon, romainesalat,
syltede rødløg, Grana Padano,
croutoner & caesardressing
Kr. 199,-

Moules frites

hvidvinsdampede blåmuslinger
i urter & hvidløg
Serveres med pommes frites & aioli
Kr. 199,-

Klassiske hovedretter

Den Sorte Gryde

langtidsbraiseret gryderet med
inspiration fra det klassiske franske
landkøkken,

Serveres med kartoffelmos.

Boeuf Bearnaise

(tillæg til menupris kr. 55,-)

Himmerland kalve ribeye
Serveres med sidesalat, hjemmelavet
lun bearnaisesauce & pommes frites

Kylling Supreme

med bolsjebedecrudité, pastinak puré
portobello & kyllingesauce

Pandestegt mulde

(tillæg til menupris kr. 25,-)

med cremet løgpuré, syltede radiser,
sprød romanesco & sauce blanquette

Steak de céleri-rave (V)

selleristeak med gulerodscreme, kapers
sauce & ramsløgs olie

Side dishes

kr. 44,-

stegt lun bønnesalat

brocollini med vesterhavsost

syltede tomater med burrata

Vin menu

Vinene er nøje udvalgt af vores sommelier

vin til 2 retter kr. 179,-

vin til 3 retter kr. 239,-

vin til 4 retter kr. 299,-

der serveres ét glas pr. ret

Dessert & Ost

Gâteau Marcel

hertil hjemmelavet jordbærsorbet
Vi anbefaler hertil et glas Grahams port

Crème brûlée

hertil hjemmelavet jordbærsorbet
Vi anbefaler hertil et glas Chateau Lafon
Sauternes

Oste bræt

3 slags ost m. sprødt &
tomatmarmelade

Vi anbefaler hertil et glas Chateau Lafon
Sauternes

Rabarberkomposition

rabarberconsommé, syltede rabarber
& rabarbersorbet
Vi anbefaler hertil et glas Lustau East India
sherry

Kun for børn

Hovedretter - (til og med 11 år)

paneret og friteret rødspættefilet
med pommes frites & remoulade

Olivias burger

dansk gastro kalv eller stegt kyllingefilet,
bacon, pommes frites & ketchup

3 sprøde kyllingestykker
med pommes frites & ketchup

Dessert: Pandekage med is

1 ret kr. 109,-

2 retter kr. 129,-

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