



# Restaurant & Cafe Nytorv Aften

*Retter fra det klassiske køkken  
Vær hjerteligt velkomne hos  
Charlotte & Dennis*



*Henne på hjørnet nede i kælderen*



# Restaurant & Cafe Nytorv Aften

## Velkomstdrink

Aperol a la Charlotte Kr. 88,-

## Brød

Brødbakke med lyst og mørkt brød Kr. 39,-

Bruschetta med tomat, pesto og ost Kr. 49,-

## Salater

Nytorvs Cæsar salat med kylling, brøderoutons og parmesan Kr. 179,-

## Forretter

Dagens suppe Kr. 99,-

Reje cocktail med Thousand island dressing og brød Kr. 129,-

Lakseroulade med dild creme, avokado og rejer Kr. 139,-

## Vegetar

Risotto serveret med asparges, spinat og champignon Kr. 149,-

## Fiske hovedretter

Grillet Laks serveret med pasta, grøntsager og hollandaise sauce Kr. 219,-

Hellefisk serveret med hvidløgsmør, grøntsager og kartofler Kr. 229,-

Husets Champagne  
En flot og lys gylden  
farve samt frisk,  
velafbalanceret og  
blød frugtrig.

Glas 98,- / Kr. 498,-

## Nytorvs salat

2 slags revet ost, baby salat,  
hjerte salat, revet rødbede,  
cesam frø og balasamico

Kr. 129,-

## 2 retter Fisk

### Lakseroulade

Serveret med dild creme,  
avokado og rejer

### Hellefisk

Serveret med  
hvidløgsmør, grøntsager  
og kartofler

Kr. 329,-

Vi anbefaler en super Chardonnay fra Castello Banfi i Italien. Castello Banfi er absolut et af Italiens førende og mest prestigeprægede vinhuse. Castello Banfi er kåret som "Bedste italienske vineri" tolv gange på sytten år. Vinen er produceret af 100% Chardonnay druer og har været lagret på egetræsfade 5-6 måneder. Det er en elegant hvidvin med flot lys gul farve, intens frugtig duft med et strejf af krydret vanilje, delikat, fyldig, men samtidig blød frugtsmag samt en blid og behagelig eftersmag.

Kr. 399,-

Ved betaling med danske eller udenlandske kreditkort pålægges gebyr.

# Restaurant & Cafe Nytorv Aften

## Kød hovedretter

Hakkebøf serveret med  
bløde løg, spejlæg, skysovs og kartofler Kr. 199,-

Flæskesteg serveret med  
rødkål, skysovs og hvide kartofler Kr. 199,-

Stegt flæsk serveret med  
rødbeder, grov sennep, persillesovs og hvide kartofler Kr. 199,-

Mørbradgryde serveret med  
cocktailpølser, champignon og ris Kr. 199,-

Brown Ale marineret svinemørbrad svøbt i bacon  
serveret med ovnbagte kartofler og kirsebærsaUCE Kr. 199,-

Kyllingebryst serveret med  
frisk pasta, spinat, tyttebær og gorgonzolasauce Kr. 199,-

Braiseret lammeskank serveret med  
sauteret spinat, persillerodspuré, sauce glace og ovnbagte kartofler Kr. 209,-

Fransk bøf serveret med  
grøn salat, hvidløgsmør og pommes frites Kr. 249,-

Grillet Ribeye serveret med  
grøntsager, bearnaisesauce og ovnbagte kartofler Kr. 279,-

## Ost

Friturestegt Camembert med solbær syltetøj Kr. 99,-

3 slags oste serveret med behørig garniture Kr. 149,-

## Desserter

Pandekager serveret med vanilleis og frugter Kr. 89,-

Crème Brulée Kr. 89,-

## 2 retter Kød

Carpaccio med pesto,  
trøffelolie og revet  
parmesan

## Grillet Ribeye

Serveret med grøntsager,  
bearnaisesauce og  
ovnbagte kartofler

Kr. 359,-



Vi anbefaler en flaske Belnero fra Castello Banfi i Italien. Det er en utrolig flot vin med en intens dybrød farve og delikat duft af vanilje, tobak og kaffe samt noter af kirsebær og svesker, fyldig, men samtidig blød og behagelig frugtsmag med et velafbalanceret tanninindhold samt en lang og harmonisk eftersmag.

Kr. 399,-

Vaniljeis med  
chokolade sovs

Kr. 89,-





Nytorv Anno 1966

