



Easter

Restaurant & Cafe Nytorv

Aften

Retter fra det klassiske køkken

Vær hjerteligt velkomne hos

Charlotte & Dennis



Henne på hjørnet nede i kælderen



Restaurant & Café Nytorv Aften

Velkomstdrink

Aperol a la Charlotte Kr. 78,-

Brød

Bruschetta med tomat, pesto og ost Kr. 39,-

Brødbakke med lyst og mørkt brød Kr. 39,-

Salater

Nytorvs Cæsar salat med kylling, brøderoutons og parmesan Kr. 149,-

Forretter

Dagens suppe Kr. 99,-

Reje cocktail med Thousand island dressing og brød Kr. 119,-

Lakseroulade med dild creme, avokado og rejer Kr. 129,-

Vegetar

Risotto serveret med asparges, spinat og champignon Kr. 139,-

Fiske hovedretter

Grillet Laks serveret med pasta, grøntsager og hollandaise sauce Kr. 209,-

Hellefisk serveret med hvidløssmør, grøntsager og kartofler Kr. 209,-

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 hvidløssmør, grøntsager og kartofler

Kr. 319,-

Vi anbefaler en super Chardonnay fra Castello Banfi i Italien. Castello Banfi er absolut et af Italiens førende og mest prestigeprægede vinhus. 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 & Café Nyltorv Aften

Kød hovedretter

Hakkebøf serveret med
bløde løg, spejlæg, skysovs og kartofler Kr. 189,-

Flæskesteg serveret med
rødkål, skysovs og hvide kartofler Kr. 189,-

Stegt flæk serveret med
rødbeder, grov sennep, persillesovs og hvide kartofler Kr. 189,-

Mørbradgryde serveret med
cocktailpølser, champignon og ris Kr. 189,-

Brown Ale marineret svinemørbrad svøbt i bacon
serveret med ovnbagte kartoffler og kirsebærsauce Kr. 189,-

Kyllingebryst serveret med
frisk pasta, spinat, tyttebær og gorgonzolasauce Kr. 189,-

Braisseret lammeskank serveret med
sauteret spinat, persillerodspuré, sauce glace og ovnbagte kartoffler Kr. 199,-

Fransk bøf serveret med
grøn salat, hvidløgssmør og pommes frites Kr. 239,-

Grillet Ribeye serveret med
grøntsager, bearnaisesauce og ovnbagte kartoffler Kr. 269,-

Ost

Frituresteget Camembert med solbær syltetøj Kr. 99,-

3 slags oste serveret med behørig garniture Kr. 139,-

Desserter

Pandekager serveret med vanilleis og frugter Kr. 89,-

Crème Brûlée Kr. 89,-

2 retter Kød

Carpacio med pesto,
trøffelolie og revet
parmesan

Grillet Ribeye
Serveret med grøntsager,
bearnaisesauce og
ovnbagte kartoffler
Kr. 349,-



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,-

Vanilleis med
chokolade sovs

Kr. 89,-

Ved betaling med danske eller udenlandske kreditkort pålægges gebyr.



Nytorv Anno 1966

