

# RAMBLA BAR & GRILL

# FROKOST

11.30 – 15.00

<b>DELIKATESSER</b> <i>(Delevenlige)</i>	Mandler & oliven	50
	Cecina	65
	Jamon Iberico Paleta 18 mdr.	145
	5j Jamon Iberico Belotta pure 36 mdr.	295
	Yurrita ansjosfiletter	85
<b>CHARCUTERI</b>	4 cold cuts, rilette, nduja, surt, sødt & sprødt ( <i>delevenlig</i> )	175
<b>FROKOST RETTER</b>	Okseburger med grillet løg, gruyere, tomat, aioli & friter	125
	Svinebryst, trompetsvamp, kål, sherry sauce	175
	Oksebavette, bøgehat, friter & demiglace	195
<b>FROKOST SALATER</b>	Grillet kyllingbryst, salat, croutoner, parmesan, cæsar dressing	115
	Gedeost, syltet løg, tomat, balsamico, karse	105
	Steak, svampe, pak choy, forårsløg	125
<b>FROKOST TASTING</b>	<b>5 retter af 2 serveringer</b> <i>Menuen skal vælges af alle ved bordet</i>	250
	<b>1. servering</b> Torsk, lime, chili, spirer Porrer, kapers, syltet løg	
	<b>2. servering</b> Svinebryst & trompetsvamp Beder & brombær Jordkok & hasselnød	
<b>TAPAS — små retter</b>	Grove friter & aioli	45
	Avokado, rødløg, jalapeño	60
	Spidskål & la Serena	75
	Porrer, kapers, syltet løg	60
	Calamari, sort mayo & citron	75
	Gambas med persille/hvidløg	85
	Svinebryst & trompetsvamp	70
	Torsk, lime, chili, spirer	95
	Krabbe, daikon, agurk, ingefær	120
	Jordkok & hasselnød	50
	Steak, bøgehat & demiglace	95
<b>DESSERTER</b>	Chokoladefondant, vaniljeis, bær	80
	Citron, kumquat & marengs	60
	4 Slags spanske oste, kompot & sprødt	110