

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL
& SEAFOOD



SALATER

11.30 - 16.00

DETOX SALAT • 135

DIN KROP VIL ELSKE DIG FOR DET.

Quinoa og crispy quinoa blandet op med strimlede rødbeder, gulerødder. Skåret hjertesalat med avocado, toppet med citron- og ingefær marineret tørret bærblanding.

SPICY VEGANSK KIKÆRTESALAT • 135

ALT DET FRELSTE PÅ EN GANG.

Indiske Mung bænespirer med kikærter, strimlede gulerødder & fennikel. Tomater med rødløg & vegansk yoghurt dressing rørt med Harissa.

MARINERET LAKS (L) • 145

MORROCAN STYLE SALAT MED OMEGA 3 OG PROTEINER.

Laks marineret i yoghurt med nordafrikanske krydderier på hel babyspinat med strimlet fennikel. Dertil grillet broccoli med yoghurt dressing rørt med Harissa.

GRILLET ØKOLOGISK KYLLINGEBRYST SALAT (L-G) • 155

EN ANDERLEDES CÆSAR SALAT

Kyllingebryst grillet på skindsiden, skåret og lagt på hele hjertesalatblade. Strimlet russisk rød grønkål vendt i cæsardressing. Toppet med parmesan & croutoner.



SKALDDYR



FORRETTER

ØKOLOGISK OKSETATAR (G) • 115

CALIFORNISK TACO MED ET TWIST

Håndskåret oksemørbrad. Avocado tern rørt med forårsløg, frisk koriander & chilimayo. Serveres på tortilla.

TUNTATAR • 120

TUN I SMÅ TERN FRA DE STORE HAVE

Håndskåret og råmarineret. Bygget op på avocado, grønne asparges, agurk & koriander. Smagt til med lime, soya & toppet med crispy quinoa.

RØGET LAKS (L) • 105

FRA NORDATLANTEN TIL KØBENHAVNS HAVN

Tyndt skåret røget laks, med græsk yoghurt rørt op i hakket agurk, radiser & revet peberrod. Dertil tynde skiver af grillet surdejsbrød.

GRILLET BLÆKSPRUTTE (L) • 105

TIARMET KÆRLIGHED

Grillet diamond blæksprutte. Stegt chorizo & kartoffel tern, med spicy yoghurt og toppet op med rucola, koriander & frisk chili.

FISKESUPPE (G*) • 125 / 235

BOUILLABAISSÉ UDEN BOUILLABAISSÉ

Fiskefond smagt til med fennikel, tomat & dild. Stykker af Robata grillet laks & kulmule sammen med muslinger får lov til at svømme en sidste gang. Serveres med grillet surdejsbrød & safran aioli.

ASPARGES RISOTTO (L) • 120 / 195

VEGETARISK OVERLOAD

Friske babyspinat- og rucolasalat vendes i vegetar risotto med revet parmesan. Masser af ristede pinjekerner & snittet asparges fuldender jobbet.

GRILLET SQUASH (L-N) • 95

VEGETARENS VÅDE DRØM

Grillet gul og grøn squash med grøn salsa. Kørvel, koriander og chili samt feta, ristede mandler & græskarkerner.

GRILLET SURDEJSBRØD (L-G) • 75

Avocado, tomat & feta.

GRILLET JOMFRUHUMMER (G*) • 155

LIGE TIL AT GÅ TIL MED BLOTTET HALE.

Smurt godt ind i grøn chili salsa Verde & grillet nænsomt. Urtegrillet surdejsbrød.

GRILLET HUMMER (G*)

1/2 HUMMER • 195

1/1 HUMMER • 350

FLÆKKET HALV HUMMER MED KLO OG DET HELE.

Smurt godt ind i grøn chili salsa Verde og grillet nænsomt. Dertil urtegrillet surdejsbrød

GRILLET TIGERREJER (G*) • 115

CHEMOULA MARINERET TIGERREJER.

Grillet nænsomt & serveret med salsa & skiver af grillet surdejsbrød.

SKALDDYSDYR • 325 PR. PERSON

PIL-SELV-REJER • DAMPEDE BLÅMUSLINGER • GRILLET HALV HUMMER



SIDES

45 PR. STK

NYE KARTOFLER (L)

Kogt & stegt med økologisk smør, løvstikke & frisk chili.

TOMATSALAT

Mix af forskellige økologiske tomater. Frisk rødløg, basilikum & dressing



BURGERS

OKSEBURGER (L) • 185

JYSKE ANER OG HELT IGENNEM ØKOLOGISK

Oksekød fra Vendsyssel, grofthakket & trækulsgrillet sammen med tykt skåret grillet bacon. Serveres på brioche bolle med Vesterhavssost, tomat, salat & friske rødløg. Til sidst toppet op med rødløgsmarmelade & Harissa mayo-dressing. Dertil økologiske fritter.

VEGETAR BURGER (L) • 155

EN RIGTIG ØKO-BØF, BARE UDEN KO

Hvide bønner og kikærte bøf, paneret & lagt på en skive oksehjertetomat i en brioche bolle. Snittet salat & rødløg. Til sidst toppet op med rødløgsmarmelade & Harissa mayo dressing. Dertil økologiske fritter. (kan laves med vegansk bolle)

DAMPEDE BLÅMUSLINGER (G*-L) • 95 / 175

DRIFKÆLDIGE MOULES MARINIÈRES

Blåmuslinger på en rus af Pernod. Dild, persille & fennikel gør selskab med fløde og grøn chili.

PIL-SELV-REJER (G*) • 95

250 GR. SØKOGTE GRØNLANDSKE REJER PILLET SÅ GODT DU KAN.

Hjemmerørt mayo, citron & grillet surdejsbrød.

TASKEKRABBE (G*) • 250

HEL KOGT KRABBE

Rørt op i en dressing af æg og mayo. Serveres i egen skal. Ben & klør er knækket & så må du ellers klare dig selv. Nok til at dele.

ØKO FRITTER

GRILLET ØKOLOGISKE GULERØDDER (L)

Samt græskarkerner, spicy veganer yoghurt dressing & harissa.

SALAT (L-G)

Mix af hjertesalat & rød russisk grønkål med vores egen Cæsardressing.

QUINOA

Salat af strimlede rødbeder, gulerødder og hjertesalat samt Avocado & spirer.



GRILLEN

HOVEDRETTER FRA TRÆKULSGRILLEN

RIB-EYE 300 GR. (L*) • 195

ØKOLOGISK, VELHÆNGT OG VELFORTJENT.

Grillet som du vil have den. Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili. Grillede løgringe på toppen.

RIB-EYE ON BONE 800 GR. (L*) • 445

LÆKKERHED HELT INDTIL BENET.

Grillet som du vil have den. Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili. Grillede løgringe på toppen.

OKSEMØRBRAD 220 GR. (L*) • 235

ØKOLOGISK, VELHÆNGT OG MAGER

Grillet som du vil have den. Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili. Grillede løgringe på toppen.

KYLLING (L) • 185

GOKKET RUNDT I DET NORDJYSKE

Halv økologisk kylling fra Rokkedahl marineret med salvie og citron. Hele bagte hvidløg.

SVINEBRYST • 155

ØKOLOGISK GRISSEBASSE FRA GRAMBOGÅRD.

Langtidsbagt & grillet med Cajun kryddermix.

TUN • 185

NÆNSOMT FANGET, GRILLET OG LIGE FORAN DIG.

Tun bøf marineret med Chemoula. Lyngrillet med masser af krydderurter & koriander.



DESSERT

DET HELT STORE "MESS" (L-G-N)

(2 TIL 8 PERSONER 75 PR. PERSON)

Absolut noget der skal deles. Forskellige yndlingsis bygget op med marengs og vafler. Chokoladesauce og bær coulis. Friske bær og citronurteblanding.

JORDBÆR (L) • 105

Friske jordbær, skåret og lagt i Amaretto. Hjemmelavet økologisk vaniljeis med karamelliseret hvid chokolade.

HINDBÆR • 95

Så elegant som kvinden den er opkaldt efter. Vegansk Pavlova med hindbær sorbet, friske bær og Citronurte blanding.

BELGISK VAFFEL (L-G) • 95

Økologisk vaffel med en hyldeblomstcreme, hindbær coulis, friske bær & citronurte blanding.



SAUCER

BEARNAISE SAUCE (L) • 25

CHAPEL SPICY BBQ SAUCE • 25

HØNSESKY MED HVIDVIN (L) • 25

HARISSA MAYO • 20

SALSA VERDE • 20

KETCHUP • 20



PIZZA

BACON (L-G) • 145

PIZZA MED DANSK ØKOLOGISK BACON

Vores egen tomat sauce, bøffel mozzarella, krydderurter & grillet asparges.

LUFTTØRRET SKINKE (L-G) • 145

PIZZA BIANCA I EN HELT NY FORKLÆDNING.

Bøffel mozzarella og friske figer. Skiver af sherry-eddike marineret pære / rucola. Og naturligvis lufttørret skinke.

GRØNNE ASPARGES (L-G) • 135

MERE VEGETARISK BLIVER DET IKKE.

Vores egen tomat sauce.

Frisk chili, bøffel mozzarella & bagte oliven. Dækket til med snittede asparges & basilikum

KARTOFFEL & ØRREDROGN (L-G) • 145

KARTOFFELPIZZAEN I NY FORKLÆDNING.

Vesterhavssost, kartoffelskiver med creme fraiche. Og lige inden servering, de kolde Ørredrogn & dild.

MARGARITA (L-G) • 115

HELT ENKELT OG JOMFRUELIG

Vores egen tomat sauce, bøffel mozzarella & basilikum



INSTAGRAM

@BOATHOUSECPH

WIFI

BoathouseGuest

Kode: KP123456

L=Laktose G=Gluten N=Nødder
*= muligt at fravælge brød/smør

For info om andre allergener,
spørg venligst personalet.