

BOATHOUSE

CALIFORNIA GRILL & ASIAN FAVORITES

SELSKABSMENUER

ALLE RETTER I DEN VALGTE MENU VIL BLIVE SERVERET FOR HELE SELSKABET

MENU 1

FORRET

RØGET LAKS (L)

Fra Nordatlanten til Københavns havn
Tyndt skåret røget laks, med græsk yoghurt rørt op i hakket agurk, radiser & revet peberrød. Dertil tynde skiver af grillet surdejsbrød

GRILLET SQUASH (L-N)

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

MELLEMRET

SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

FRISK FORÅRSRULLE MED KYLLING (G-N)

Mynte, thai basilikum, koriander, peanut sauce & sød chili

SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

HOVEDRET

KYLLING (L)

Gokket rundt i det nordjyske
Økologisk kylling fra Rokkedahl marineret med salvie & citron. Hele bagte hvidløg

KARTOFLER (L)

Kogt & stegt med økologisk smør, løvstikke & frisk chili

TOMATSALAT

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

PORTVINSSAUCE (L)

DESSERT

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

Forskellige yndlingsis bygget op med marengs & vaffer. Chokoladesauce og bær coulis. Friske bær & citronurteblanding

345 · PR. PERSON

MENU 2

FORRET

LAKSE SASHIMI

Økologisk og godt skåret
Kitsami wasabi, ponzu & 7 spices

SPICY TUN MED AGURK

Avocado, sweet chili, forårsløg & 7 spices

SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer.
De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

FORÅRSRULLE MED KYLLING (G)

Kylling pakket lækkert ind
Den lækreste kyllingefars med forårsløg & majs. Til dyppelse serveres mango-chili dip

HOVEDRET

TERIYAKI GLASERET OKSEKØD

Først druknet, så grillet
Sukkerærter & forårsløg

THE CHEF'S RICE

chili mayo, teriyaki, spring onion & sesame

GRØN SALAT

Med cashew nødder & chili

BROCCOLI

Med miso & sesam

DESSERT

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

Forskellige yndlingsis bygget op med marengs & vaffer. Chokoladesauce og bær coulis. Friske bær & citronurteblanding

395 · PR. PERSON

MENU 3

FORRET

SALT OG PEBER FRITERET BLÆKSPRUTTE (G)

Ti-året ren lykke
Serveres med frisk chili, forårsløg & sød chili sauce

TOMAT RISOTTO (L)

Vegetarisk overload
Frisk babyspinat og økologiske tomater vendes i vegetar risotto med revet parmesan. Masser af ristede pinjekerner & basilikum fuldender jobbet

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD 220 GR. (L*)

Økologisk, velhængt & mager
Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili. Grillede løgringe på toppen

BROCCOLI

Med miso & sesam

SALAT (L-G)

Mix af hjertesalat & rød russisk grønkål med vores egen Cæsardressing

ØKO FRITTER & BEARNAISE SAUCE

DESSERT

GLASERET CHOKOMOUSSE BAR (L)

Den ultimative flirt
Saltet karamel is & sprød honning

445 · PR. PERSON

MENU 4

FORRET

KOKOSMÆLK SUPPE

Cremet lækkert ind.
Den kokosmælk baserede thai suppe med rejer har simret længe, så den er dejlig tyk og cremet.

SPRØDE REJER (G)

De lækreste friterede rejer.
De lækreste friterede rejer med rigeligt chili mayo & sød chili sauce

GYOSA (G)

Hjemmelavet fra start til slut
Dampet og stegt hjemmelavet dej med kylling, svinekød, ingefær & sort eddike dip

MELLEMRET

TUN SASHIMI

Certificeret og godt skåret
Hamachi sauce, syltet kinaradise & shiso

CALIFORNIA ROLL

Krabbe, avocado & agurk

HOVEDRET

OKSEMØRBRAD 220 GR. (L*)

Økologisk, velhængt & mager
Økologisk smør, rørt med masser af krydderurter & chili. Grillede løgringe på toppen

BLACKENED COD

Så kan vi heller ikke "kæle" mere for en fisk
Enkel, men helt fantastisk. Serveres med miso, sake & mirin

BROCCOLI

Med miso & sesam

SALAT (L-G)

Mix af hjertesalat & rød russisk grønkål med vores egen Cæsardressing

ØKO FRITTER & BEARNAISE SAUCE

DESSERT

GLASERET CHOKOMOUSSE BAR (L)

Den ultimative flirt
Saltet karamel is & sprød honning

495 · PR. PERSON