

SNACKS

SURDEJSBRØD Olivenolie (G)	15
BLANDEDE NØDDER	45
MARINEREDE OLIVEN	45
HUMMUS Chilisauce - sprøde kikærter - fladbrød (G)	65
FRITEREDE ØSTERS 3 stk. 135 / 6 stk. 245 Cocktailsauce - citron (G)	
CHARCUTERIE 155 pr. person Skinke - salami - gravad okse - oliven - pesto - surdejsbrød (G* - L*)	

FORRETTER

CALIFORNIAN TOFU TACO 115 Hjertesalat - avokado - Boathouse dressing - syltet rødkål - quinoa - habanero hot-sauce - lime (V)	
TOMATRISOTTO 145 Parmesan - porre - mascarpone - fennikel - mandler (L* - G* - N*)	
KOLDRØGET LAKS 140 Labneh - peberfrugtspesto - jalapeño - salat - syltet løg (L* - N*)	
TUNTATAR 150 Avokado - agurk - chili - teriyaki-mayo - hjertesalat - koriander - yuzu - kinaradiser - tostada (G*)	
TIGERREJER 140 Avokado - mango-salsa - spicy thai-vinaigrette - salat - koriander (G*)	
KAMMUSLINGER 155 Chipotle - avokado - koriander - forårsløg - lime (L* - G*)	
KALVE CARPACCIO 145 Avokado - soja-vinaigrette - radiser - forårsløg - sesamfrø - koriander (G* - L*)	

PIZZA

SQUASH 175 Mozzarella - Vesterhavs-ost - avokado - forårsløg - koriander - jalapeños - pistacie (G - L)	
TIGERREJER 175 Mozzarella - Vesterhavs-ost - pesto - chili - spinat - quinoa (G - L)	
BACON 175 Tomatsauce - mozzarella - bagte tomater - oregano - peberfrugt (L - G)	
Ø*DUJA 175 Stracciatella - Vesterhavs-ost - kartofler - forårsløg - salvie - boghvede - citron (G - L)	

BURGER

FAVA BØNNE BURGER 185 Vegansk ost - rødløg - tomat - rødløgsmarmelade - hjertesalat. Serveret i vegansk brioche bolle med fritter, ketchup og sennep-miso dressing (G - V)	
OKSEBURGER 195 Bacon - ost - rødløg - tomat - rødløgsmarmelade - hjertesalat. Serveret i brioche bolle med fritter, ketchup og harissamayo (G* - L*)	

Vi serverer som udgangspunkt vores burger mediumstegt.
Hvis du ønsker din bøf stegt well-done, kan du bestille dette.

BOATHOUSE

INSPIRED BY THE CALIFORNIA KITCHEN

GRILLEN

KNOLDSSELLERI 175 Ærtepuré - brunet smør - jalapeño - hasselnødder (L* - G* - N*)	
KYLLINGEBRYST 155 Chimichurri	
TUN 245 Olivensalsa - linser - lime	
HUMMER hel eller halv DAGSPRIS Salsa cruda - ristet hvidløgsmayonnaise - surdejsbrød (L* - G*)	
RIB-EYE 255 275 gram - Uruguay	
OKSEMØRBRAD 285 220 gram - Danmark	
LAMMEKRONE 255 Chermoula	

SIDES

KARTOFLER 55 Smørvinaigrette - forårsløg (L*)	
FRITTER 50	
CÆSARSALAT 55 Rødkål - caesardressing - parmesan - croutoner (G* - L*)	
GRILLEDE GRØNTSAGER 65 Labneh - pesto - granatæble - pistaciecrumble (L* - G* - N*)	
STRACCIATELLA 75 Tomat - squash - quinoa - rødløg - olivenolie (L*)	

SAUCER

BÉARNAISE SAUCE (L) 30	
CHILI BÉARNAISE SAUCE (L) 30	
PEBER SAUCE (L) 30	
HARISSAMAYO 25	
CHILI SAUCE 25	
CHIMICHURRI 25	
RISTET HVIDLØGSMAYO 25	
HABANERO HOTSAUCE 15	
KETCHUP 10	

(L) Laktose (G) Gluten (N) (Nødder) (V) Vegansk
Muligt at fravælge (*)
For info om allergener, spørg venligst personalet.

CHEF'S CHOICE

495
SKAL BESTILLES AF HELE BORDET

FORRETTER	
TIGERREJER Avokado - mango-salsa - spicy thai-vinaigrette - salat - koriander (G*)	
KOLDRØGET LAKS Labneh - peberfrugtspesto - jalapeño - salat - syltet løg (L* - N*)	
KAMMUSLING Chipotle - avokado - koriander - forårsløg - lime (L* - G*)	
HOVEDRET	
GRILLET TUN Olivensalsa - tomatsalat - kartofler (L* - G* - N*) <i>ELLER</i> GRILLET RIB-EYE Pebersauce - tomatsalat - kartofler (L* - G* - N*)	

DESSERT

JORDBÆR TRIFLI
Mandel - mascarpone - vanilje (L - G* - N*)

**(Kan laves vegetarisk eller vegansk)*

SALAT

CÆSARSALAT 175 <i>Valg mellem grillet kylling eller tigerrejer.</i> Rødkål - caesardressing - parmesan - croutoner (L* - G*)	
STRACCIATELLA 165 Tomat - squash - quinoa - rødløg - olivenolie - surdejsbrød (L* - G*)	
POWER BOWL 175 <i>Valg mellem fisk eller friteret tofu.</i> Perlebyg - avokado - kimchi - tang - spirer - agurk - forårsløg - jalapeños - cashewnødder Boathouse-teriyaki - sennep-miso dressing (N* - G)	

DESSERT

BOATHOUSE MESS 95 pr. person Is - sorbet - vafler - chokoladesauce - bærcoulis - karamelsauce (L - G* - N*)	
JORDBÆR TRIFLI 85 Mandel - mascarpone - vanilje (L - G* - N*)	
CITRONTÆRTE 60 Italiensk marengs (L - G)	
IS ELLER SORBET 35 Pr kugle (L*)	