

## SNACKS

<b>SURDEJSBRØD</b> Olivenolie (G)	15
<b>BLANDEDE NØDDER</b>	45
<b>MARINEREDE OLIVEN</b>	45
<b>HUMMUS</b> Chilisauce - sprøde kikærter - fladbrød (G)	65

## FORRETTER

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

## PIZZA

<b>SQUASH</b> Mozzarella - Vesterhavs-ost - avokado - forårsløg - koriander - jalapeños - pistacie (G - L)	175
<b>BACON</b> Tomatsauce - mozzarella - bagte tomater - oregano - peberfrugt (L - G)	175
<b>Ø'DUJA</b> Stracciatella - Vesterhavs-ost - kartofler - forårsløg - salvie - boghvede - citron (G - L)	175

## BURGER

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

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

<b>KNOLDSELLERI</b> Ærtepuré - brunet smør - jalapeño - hasselnødder (L* - G* - N*)	175
<b>KYLLINGEBRYST</b> Chimichurri	155
<b>TUN</b> Olivensalsa - linser - lime	245
<b>RIB-EYE</b> 275 gram - Uruguay	255
<b>OKSEMØRBRAD</b> 220 gram - Danmark	285
<b>LAMMEKRONE</b> Chermoula	255

## SIDES

<b>KARTOFLER</b> Smør vinaigrette - forårsløg (L*)	55
<b>FRITTER</b>	50
<b>CÆSARSALAT</b> Rødkål - caesardressing - parmesan - croutoner (G* - L*)	55
<b>STRACCIATELLA</b> Tomat - squash - quinoa - rødløg - olivenolie (L*)	75

## SAUCER

<b>BÉARNAISE SAUCE (L)</b>	30
<b>CHILI BÉARNAISE SAUCE (L)</b>	30
<b>PEBER SAUCE (L)</b>	30
<b>HARISSAMAYO</b>	25
<b>CHILI SAUCE</b>	25
<b>CHIMICHURRI</b>	25
<b>HABANERO HOTSauce</b>	15
<b>KETCHUP</b>	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

<b>FORRETTER</b>
<b>TIGERREJER</b> Græskar - quinoa - porre - ingefær-tranebær salsa

<b>KOLDRØGET LAKS</b> Labneh - peberfrugtspesto - jalapeño - salat - syltet løg (L* - N*)
--

<b>KALVE CARPACCIO</b> Avokado - soja-vinaigrette - radiser - forårsløg - sesamfrø - koriander (G* - L*)
---

<b>HOVEDRET</b>
<b>GRILLET TUN</b> Olivensalsa - tomatsalat - kartofler (L* - G* - N*) <i>ELLER</i> <b>GRILLET RIB-EYE</b> Pebersauce - tomatsalat - kartofler (L* - G* - N*)

<b>DESSERT</b>
<b>ÆBLE TRIFLI</b> Karamel - pekannødder (G* - L* - N*)

\*(Kan laves vegetarisk eller vegansk)

## SALAT

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

## DESSERT

<b>BOATHOUSE MESS</b> Is - sorbet - vafler - chokoladesauce - bærcoulis - karamelsauce (L - G* - N*)	95 pr. person
<b>ÆBLE TRIFLI</b> Karamel - pekannødder (G* - L* - N*)	85
<b>CITRONTÆRTE</b> Italiensk marengs (L - G)	60
<b>IS ELLER SORBET</b> Pr kugle (L*)	35