

SNACKS

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

FORRETTER

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

PIZZA

SVAMPE Vesterhavs ost - chili - spinat - mascarpone - syltede rødløg - pistacie (G - L)	175
BACON Tomatsauce - mozzarella - bagte tomater - oregano - peberfrugt (L - G)	175
Ø'DUJA Stracciatella - Vesterhavs-ost - kartofler - forårsløg - salvie - boghvede - citron (G - L)	175

BURGER

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

KNOLDSSELLERI Ærtepuré - brunet smør - jalapeño - hasselnødder (L* - G* - N*)	175
KYLLINGEBRYST Chimichurri	155
TUN Olivensalsa - linser - lime	245
RIB-EYE 275 gram - Uruguay	255
OKSEMØRBRAD 220 gram - Danmark	285
LAMMEKRONE Chermoula	255
STEGT ANDEBRYST OG CONFITERET ANDELÅR Pastinak-æblepure - kål - rodfrugter - granatæble glace (L - G*)	275

SIDES

KARTOFLER Gruyere - hvidløg - rosmarin (L - G*)	55
FRITTER	50
CÆSARSALAT Rødkål - caesardressing - parmesan - croutoner (G* - L*)	55
STRACCIATELLA Tomat - squash - quinoa - rødløg - olivenolie (L*)	75

SAUCER

BÉARNAISE SAUCE (L)	30
CHILI BÉARNAISE SAUCE (L)	30
PEBER SAUCE (L)	30
HARISSAMAYO	25
CHILI SAUCE	25
CHIMICHURRI	25
HABANERO HOTSauce	15
KETCHUP	10

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

JULE MENU

395
SKAL BESTILLES AF HELE BORDET

FORRET

KOLDRØGET LAKS
Labneh - peberfrugts pesto - jalapeño - salat - syltet løg - koriander (L* - N*)

MELLEMRET (+70DKK)

GRILLET SVINEBRYST
Char Siu sauce - græskar - mango chutney - forårsløg (G)

HOVEDRETTER

STEGT ANDEBRYST OG CONFITERET ANDELÅR
Pastinak-æblepure - kål - rodfrugter - granatæble glace (L - G*)

KARTOFLER
Gruyere - hvidløg - rosmarin (L - G*)

DESSERT

RIS A LAMANDE
Kirsebær - appelsin - mandel (L - N*)

**(Kan laves vegetarisk eller vegansk)*

SALAT

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

DESSERT

BOATHOUSE MESS Is - sorbet - vafler - chokoladesauce - bærcoulis - karamelsauce (L - G* - N*)	95 pr. person
RIS A LAMANDE Kirsebær - appelsin - mandel (L - N*)	85
ÆBLE TRIFLI karamelliserede pekannødder - mascarpone (G* - L - N*)	85
CITRONTÆRTE Italiensk marengs (L - G)	60
IS ELLER SORBET Pr kugle (L*)	35