

✦ Starters

130. Sæsonens suppe - se tavlen

131. Rosmarin focaccia 35
Serveres med olivenolie og havsalt

128. Burrata ost 79
Bagte tomater, chiliolie og focaccia

129. Carpaccio 75
Balsamicocreme, olivenolie, parmesan og rucola. Serveres med focaccia

133. Bruschetta 49
Tomater, hvidløg og ost.
Serveres med rucola og pesto

134. Tigerrejer [6 stk.] 75
Stegt i chili, hvidløg og ingefær.
Serveres med tzatziki og focaccia

135. Røget laks og avocado 69
Dild, citron, urtedressing og focaccia

136. Snackkurv 65
2 stk. crispy chicken med avocadocreme, jalapeños og lime, 2 stk. chili cheese tops og 2 stk. løgringe, samt hvidløgsdip og salsa

Fisk

118. Fish & Chips 169
Sauce tatare og citron

120. Ovnbagt laks 209
Pinjekerner, ingefær, krydderurter og hvidløg. Serveres med stegte kartofler, ovnbagte cherrytomater, grillet citron og hollandaise

40. Linguine alla Carbonara 139
Bacontern, lufttørret italiensk skinke, løg, champignon, æggeblomme, fløde og parmesan

41. Rigatoni alla Bolognese 119
Kødsauce med parmesan

43. Lasagne 119
Bechamel, kødsauce og ost

47. Rigatoni al Pesto e Pollo 139
Marineret kyllingefilet i strimler, semidried tomater, grøntsager, pesto-flødesauce, tomater og revet parmesan

48. Linguine al Salmone 169
Ovnstegt laks, frisk spinat i hvidvins-flødesauce

49. Linguine al Filetto di Manzo 149
Oksekød, tomat-flødesauce, gorgonzola og parmesan

52. Rigatoni al tartufo 169
Strimler af oksemørbrad, troffelsauce, portobello og parmesan

Pizza

[Alle er med tomatsauce, ost og oregano]

02. Vesuvio Skinke109

03. Ventricina Italiensk Ventricina-chili-salami,125
oliven, hvidløg, mozzarella og frisk basilikum

06. Italiano Kødsauce og løg115

07. Grande Capo125
Lufttørret italiensk skinke, rucola, parmesan og pesto

08. O-Sole-Mio Skinke og pepperoni.....125

10. Capricciosa Skinke og champignon115

11. Milano.....115
Kylling, rødløg, semidried tomater, pesto og rucola

12. Robers Pierre Skiver af Oksemørbrad, hvidløg,139
rucola, friske tomater og parmesan

13. Margherita Tomat, basilikum og ost.....99

14. Vegetariana120
Champignon, løg, rød peber, oliven og frisk basilikum

15. Marco Polo.....120
Champignon, paprika, kødboller og chiliflager

16. Mama Rosa Laks, spinat, hvidløg og citronbåd125

18. Parma Lufttørret italiensk skinke og gorgonzola120

19. Roma125
Kodstrimler, kødboller, grøntsager, persille og hvidløgsdressing

24. Salamon Pepperoni, champignon og løg115

25. Gonzo Champignon, gorgonzola og løg.....120

26. Salvador120
Tomatskiver, mozzarella, pesto og frisk basilikum

28. Matador135
Oksefilet i strimler, bløde løg og bearnaisesauce

29. Quattro Formaggi.....129
Mozzarella, gorgonzola, parmesan og mascarpone

31. Firenze Pepperoni109

32. Calzone (indbagt) Skinke109

36. Husets Pizza Shawarma, salat og dressing115

Pizza Bianca

[Alle er uden tomatsauce]

01. Figlio di Roma Mozzarella, kartoffelskiver,125
rosmarinolie, salsiccia, parmesan, pesto

09. Luna Bianca Ost, kartoffelskiver, mascarpone.....125
Ventricina-salami, rucola og pesto

20. Grande Ost, kartoffelskiver, mascarpone.....120
rosmarinolie og rucola

21. Capra e zucca Kartoffelskiver, squash, gedeost.....125
rødløg, oliven og rosmarinolie

22. Burrata Mozzarella, Burrata ost,139
lufttørret skinke, kartoffelskiver, pesto og basilikum

30. Da Luigi Ost, mascarpone, kartoffelskiver,.....129
italiensk lufttørret skinke, rucola, tomater og pesto

EST 1990

GORDION

RESTAURANT

À la carte

111. Kylling i rød karry 159
Med kokosmælk og grøntsager. Serveres med ris

113. Grillede kyllingeoverlår 169
2 stk. timianmarineret kylling. Serveres med stegte kartofler, haricots verts, bagte tomater og tzatziki

115. Wienerschnitzel 209
Kalvefilet, brasede kartofler, ærter, brun sovs, kapers, ansjoser og citron

117. Gordion bøf 169
2 stk. krydrede bøffer af hakket okse, grove fritter, salat og bearnaisesauce

119. Stegt flæsk 169
Kogte kartofler, rødbeder og persillesauce

122. Husets wok med grøntsager 159
Vegetar, kylling eller oksekød, hertil nudler eller ris

124. Blandet fra grillen 199
Marineret oksekød stykker, lammekoteletter, Gordionbøf, salat, ris, grillede grøntsager og tzatziki

Steaks

[Tilkøb af salat til steak +25]

	200g	300g
101. Bøf Bearnaise.....	229	259
Black Angus oksefilet, bearnaisesauce, haricot verts og stegte kartofler		

102. Hvidløgsbøf.....	229	259
Black Angus oksefilet, hvidløgsbagte tomater, bagt hvidløg, tzatziki og stegte kartofler		

103. Madagaskar Peberbøf.....	229	259
Black Angus oksefilet, Madagaskar pebersauce, haricots verts og grove fritter		

105. Oksemørbrad.....	259	309
Sydamerikansk, mørt og fint oksekød. Haricot verts, sæsonens grøntsager, bløde løg og stegte kartofler. Vælg mellem peber-, bearnaise-, svampe- eller cognacsauce		

106. Husets Entrecôte.....	249	289
Grillet tomat, svampesauce, haricot verts og stegte kartofler		

107. Entrecôte Bearnaise.....	249	289
Bearnaisesauce, haricot verts og grove fritter		

108. Lammekoteletter [ca. 350g].....	229	
Hjemmelavet tzatziki, stegte kartofler og hvidløgsbagte tomater		

Burger

Alle vores burgere serveres med sesam briocheburgerbolle smurt med aioli samt tykke fritter.

82. Grilled chicken.....169
Grillet kyllingebryst, chili cheese tops, bløde løg, grillet peber, tomat og syltet agurk. Serveres med chilimayo

83. Jack D.179
200g. grillet oksebøf, bacon, panerede løgringe, spejlæg, cheddar, BBQ-sauce, tomat, syltet agurk. Serveres med aioli

84. Bearnaise.....169
200g. grillet oksebøf, bearnaisecreme, bløde løg, tomat, syltet agurk. Serveres med varm bearnaisesauce

87. Classico.....159
200g. grillet oksebøf, cheddarost, bacon, tomat, rødløg, syltet agurk

88. The Mexican.....169
200g. grillet oksebøf, cheddar, paneret løgringe, syltede agurk, avocadocreme, jalapeños og lime. Serveres med salsa og chilimayo

86. Pommes frites49
Remoulade, ketchup, chilimayo, mayo eller bearnaisesauce

Løgringe til din burger - 4 stk20

Chili cheese tops - 3 stk.....20

✦ Salater ✦

[Alle serveres med brød og smør]

151. Røget laks 149
Med avocado og vinaigrette

152. Cæsar salat 139
Med grillet kyllingebryst, hjertesalat vendt i cæsar-dressing, croutoner og parmesan

154. Chèvre Chaud 149
Gratineret gedeost, syltede valnødder og oliven

BØRNEMENU Op til 12 år

90. Børnepizza.....89
Tomat, ost og [skinke el pepperoni]

91. Fish & Chips.....109
Serveres med ketchup og remoulade

92. Rigatoni pasta89
Med kødsauce

93. Burger.....99
Med pommes frites og ketchup

Dessерter

141. Hjemmelavet tiramisu	85
Lavet på mandellikør	
143. Pandekage.....	79
Is, flødeskum og syltetøj	
144. Is dessert	69
Friske bær, flødeskum og chokoladesauce	
146. Sundae brownie is	79
Baileys-sauce og honningristede pekan nødder	
148. Æbletærte.....	69
med cremefraiche eller flødeskum	

Varme drikke

Te [A.C. Perch's]	39
Chai Latte	55
Espresso	30
Varm chokolade med flødeskum	55
Filterkaffe	35
Cappuccino	48
Café Latte	49
Iskaffe + 1 kugle vaniljeis	49 +5

Vand

Sodavand	35	45	65
Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Schweppes Lemon, Faxe Kondi, Æblejuice eller Dansk Vand			
Kildevæld [0,5l]	35		
Ramlosa m/u citrus [0,33l]	35		
Vand glas/kande	10/20		
Pellegrino m/ brus [0,5l]	49		
Fevertree [0,2l]	35		
Tonic vand			
Ginger Ale Ørbæk [0,25l]	39		
Naturfrisk			
Søbogaard [0,25l]	39		
Hyldeblomst, Solbær, Tranebær eller Hindbær			

EST 1990

GORDION

RESTAURANT

Bobler

Sparkling Brut, McPherson, Victoria, Australien

88% Chardonnay og 12% Pinot Noir. En meget alsidig vin, specielt velegnet som aperitif. Er lækker til fisk eller desserter.

Corte delle Calli, Prosecco, Treviso, Italien

En frugtig og harmonisk Prosecco. God som aperitif men matcher også lette retter.

Rosé

Chiaretto, Riva d’Oro, Bardolino, Italien

Frisk frugtig og delikat Rosé. Glimrende til lyst kød og fisk.

Cinsault, Louis Eschenauer, Pays d’Oc, Frankrig

En vidunderlig elegant Rosé. Glimrende som aperitif.

Hvidvin

Bianco, Luccarelli, Puglia, Italien

En frisk og frugtig hvidvin. God alene, eller fin til lette forretter og alt grønt.

Sauvignon Blanc, Louis Echenauer, Pays d’Oc, Frankrig

Tor og sprød sydfransk hvidvin. Perfekt ledsager til fisk og skaldyr, lyst kød og ost.

Chardonnay, Winemaker’s Selection, California, USA

Fyldig og frisk Californisk Chardonnay. Fremragende til fjerkræ, fisk og svineskød.

Riesling, Fritz Walter, Pfalz, Tyskland

Frisk og tør tysk klassiker. Perfekt til lyst kød, skaldyr og krydret mad.

Rødvin

Primitivo, Luccarelli, Puglia, Italien

Medium kraftig rødvin med let sødme. En god ledsager til stegt og grillet kød, pizza, pastaretter eller burger.

Merlot, Louis Echenauer, Pays d’Oc, Frankrig

Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin. Denne vin er fin ledsager til fjerkræ, salater og oste

Zinfandel, Winemaker’s Selection, California, USA

Saftig og charmerende rødvin med god sødme og power. Perfekt til kødretter, samt til milde oste.

Côtes du Rhône, Alain Jaume, Rhône, Frankrig

Rødvin med stor kompleksitet. Fremragende vin til kødretter.

Barolo, Piazza ”Valente”, Piemonte, Italien

Tør, saftig, elegant og powerfuld Barolo. Nyd den gerne med stegte og kraftige retter.

Gl ½ fl. Fl.

85 309

379

75 155 279

85 180 309

75 155 279

85 180 309

95 200 379

399

75 155 279

85 180 309

95 200 379

419

479

FLASKE ØL [0,33L]

Carlsberg Nordic 0,5%	45
Ale no. 16	49
Corona Pilsner 4,5%	49
Kronenbourg 1664 Blanc Alcoholfree 0,0%	49

Fadøl

0,25 0,4 0,6

Carlsberg pilsner 37 59 75

Tuborg Classic 39 65 79

Mikkeler Burst IPA 49 69

Grimbergen 0,33/0,5 49 69

Double Ambree

Kronenburg 0,25/0,5 1664 Blanc 40 69

COCKTAILS

Negroni 95

Gin, Campari, Vermouth

Aperol Spritz 85

Aperol, sparkling wine, orange

Espresso Martini 105

Vodka, Kahlua, coffee

Rhubarb sour 105

Rokebys Hall Crown Gin, rababer, citron, æggehvite

Gin & Tonic 85

Rokebys Hall Crown Gin, Fevertree tonic, Lime

Elderflower mojito kande 295 / 95

Plantation Three Stars rum, organic elderflower, jasmine sirup

Dark n’ stormy kande 265 / 85

Dark rum, Jamaican Ginger Beer, Lime

Irish coffee 4 cl whisky 85

Spiritus

2cl 4cl

Baileys 30 55

Grappa eller

Cognac Martell VS 35 65

Calvado, Snaps Rød Aalborg el. Fernet Branca 30 50

Allergener spørg venligst personalet.
Vi vil prøve at løse opgaven bedst muligt