

TIVOLI BRASSERIE

SNACKS

3 FOR
DKK 110,-

1 FOR
DKK 49,-

Kyllinge chips
med crème fraîche dip

Chicken chips
with sour cream dip

Friteret shimeji svampe
med kimchi mayo - vegansk

Deep fried shimeji mushrooms
with kimchi mayo - Vegan

Havrechips med Vesterhavssost
og saltet citronmayo

Oat chips with "Vesterhavs" cheese
and salted lemon mayo

Røgede mandler
Smoked almonds

Rosmarinmarinerede oliven
Rosemary marinated olives

FORRETTER

STARTERS

Gravad laks med dildmayo, rugbrøds knas,
citron og spæde salater

Gravlax with dill mayo, rye bread crumble,
lemon and baby leaves

DKK 139,-

Flamberet torsk med fermenteret hvidløg,
tomat og grønkål

Flambéed cod with fermented garlic,
tomato and curly kale

DKK 139,-

Sellericarpaccio med græskarkerner,
brøndkarse og trøffel - Vegansk

Celeriac carpaccio with pumpkin seeds,
watercress and truffle - Vegan

DKK 129,-

PRIX FIX

3 RETTERS MENU
3 COURSE MENU

.....

FORRET / STARTER

Gravad laks
med dildmayo, rugbrøds knas, citron
og spæde salater

Gravlax
with dill mayo, rye bread crumble,
lemon and baby leaves

HOVEDRET / MAIN COURSE

Rosastegt andebryst
med syltet kål, rødvinsmarinerede
tyttebær, brunet pastinakpuré,
karamelliseret pommes Anna og
ande glaze

Barberi duck breast
(Served pink) with pickled cabbage,
red wine marinated lingonberries,
parsnip purée, caramelized pommes
Anna and duck glaze

ELLER / OR

Stegt kulmule
med butternut squash, rosenkål og
sauce blanquette med rogn og urter.
Hertil serveres kartofler vendt i urter

Fried hake
with butternut squash, sprout leaves
and sauce blanquette with roe
and herbs.

Served with potatoes tossed in herbs

DESSERT

Krydderkage med brændte mandler,
mandarin og lakrids

Spiced sponge cake with
caramelized almonds, mandarin
and licorice

DKK 429,-
PER PERSON

SALATER

SALADS

Cæsarsalat med ansjosmayo,
croutoner og parmesan
*Caesar salad with anchovy mayo,
croutons and parmesan*

DKK 99,-

Salat chevre med grøn salat,
honning vinaigrette, syltede rødløg
og ristede mandler

*Salad chevre with green salad,
honey vinaigrette, pickled red onions
and roasted almonds*

DKK 99,-

TILVALG TIL SALATER / SALAD TOPPINGS

Citronmarineret kylling
Lemon marinated chicken

eller/or

Varmrøget laks
Hot-smoked salmon

+DKK 35,-

PASTA & BURGER

Pasta tagliatelle med
cremet græskarsauce, salvie og Pecorino

*Pasta tagliatelle with
creamy pumpkin sauce, sage and Pecorino*

DKK 179,-

200g okseburger
i bricohebolle med frillice salat, mayo,
tomat, rødløg og drueagurk

*200g beef burger
in a brioche bun with frillice salad, mayo, tomato,
red onion and pickle*

Hertil serveres pommes frites og estragon mayo
Served with pommes frites and tarragon mayo

DKK 179,-

Bacon **+10 DKK**
Vesterhavssost/cheese **+10 DKK**

Burgeren fåes også vegetarisk
med en paneret rødbedebøf

*The burger is also available as a vegetarian
option with a breaded beetroot patty*

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

250 GRAM RIBEYE

250g ribeye af dansk dyrevelfærd med
pommes frites, sauce bearnaise og steaksalat
*250g beef ribeye from Danish animal welfare with
pommes frites. sauce béarnaise and steak salad*

DKK 349,-

Rosastegt andebryst
med syltet kål,
rødvinsmarineret tyttebær, pastinakpuré,
karamelliseret pommes Anna og ande glace

*Barberi duck breast
(Served pink) with pickled cabbage,
red wine marinated lingon berries, parsnip purée,
caramelized pommes Anna and duck glaze*

DKK 269,-

Stegt kulmule
med butternut squash, rosenkål og
sauce blanquette med rogn og urter.
Hertil serveres kartofler vendt i urter

*Fried hake
with butternut squash, sprout leaves and sauce
blanquette with roe and herbs.
Served with potatoes tossed in herbs*

DKK 289,-

Bagt spidskål med blød polenta, jordskokke
chips, Pecorino og plantebaseret gastrik
*Baked cabbage with soft polenta, Jerusalem artichoke
chips, Pecorino and plant based gastric*

DKK 249,-

DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

Krydderkage
med brændte mandler, mandarin og lakrids

*Spiced sponge cake
with caramelized almonds, mandarin and licorice*

DKK 99,-

Karamel brownie med
vanilje, karamel og knas
*Caramel brownie with
vanilla, caramel and crumble*

DKK 99,-

Camembert frit med kvæde,
solbær og ristet brioche
*Camembert frit with quince,
black currant and toasted brioche*

DKK 99,-

Allergens? Ask your waiter for more information