

Serveres fra
kl. 17.00 - 21.30

TIVOLI BRASSERIE

Served from
5:00pm - 9:30 pm

SNACKS

3 FOR
DKK 110,-

1 FOR
DKK 49,-

Kyllingechips
med crème fraiche dip

Chicken chips
with sour cream dip

Friteret shimeji svampe
med vegansk kimchi mayo

Deep fried shimeji mushrooms
with vegan kimchi mayo

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

Rilette af kammusling med flødeost,
courgette, friséesalat og dild

Rilette of scallops with cream cheese,
courgette, frisée salad and dill

DKK 139,-

Ceviche af torsk med rødbede,
limevinaigrette og brøndkarse

Ceviche of cod with beetroot,
lime vinaigrette and watercress

DKK 139,-

Løgsuppe med gratineret brød,
syltede perleløg og timian

Onion soup with gratinated bread,
pickled onions and thyme

DKK 129,-

PRIX FIX

3 RETTERS MENU
3 COURSE MENU

.....

FORRET / STARTER

Rilette af kammusling
med flødeost, courgette,
friséesalat og dild

Rilette of scallop
with cream cheese, courgette,
frisée salad and dill

HOVEDRET / MAIN COURSE

Krogmodnet gris fra "Dyrbar"
med selleri og æblepuré, brændte
løg og rødvinssauce. Hertil serveres
kartofler vendt i urter

Dry aged pork from "Dyrbar"
with celery and apple puré,
blackened onions and red wine
sauce. Served with potatoes
tossed in herbs

ELLER / OR

Stegt kulmule
med pocheret porre, rødbede,
fiskesauce med rogn og urter. Hertil
serveres kartofler vendt i urter

Fried hake
with poached leak, beetroot, fish
sauce with roe and herbs. Served
with potatoes tossed in herbs

DESSERT

Pistaciemazarin
med pæremousse
og ristet kokos

Pistachio mazarin
with pear mousse
and roasted coconut

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, syltede rødløg, honningvinaigrette, 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,-

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Krogmodnet gris fra "Dyrbar" med selleri og æblepuré, brændte løg og rødvinsauce. Hertil serveres kartofler vendt i urter

Dry aged pork from "Dyrbar" with celery and apple puré, blackened onions and red wine sauce.

Served with potatoes tossed in herbs

DKK 269,-

Stegt kulmule med pocheret porre, rødbede, fiskesauce med rogn og urter. Hertil serveres kartofler vendt i urter

Fried hake with poached leek, beetroot, fish sauce with roe and herbs.

Served with potatoes tossed in herbs

DKK 289,-

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,-

Bagt spidskål med blød polenta, jordskokkechips, pecorino og plantegastrik

Baked cabbage with soft polenta, Jerusalem artichoke chips, pecorino and plant based gastric

DKK 249,-

Pasta tagliatelle

med cremet græskarsauce, salvie og pecorino

Pasta tagliatelle

with creamy pumpkin sauce, sage and pecorino

DKK 179,-

OKSEBURGER

200 g hakkebøf af oksekød i briochebolle, frillicesalat, mayo, tomat, rødløg og drueagurk. Hertil serveres pommes frites og estragonmayo.

Burgeren fåes også vegetarisk med en paneret rødbedebof

BEEF BURGER

200 gr beef patty in a brioche bun with frillice salad, mayo, tomato, red onion and cucumbers. Served with pommes frites and tarragon mayo.

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

DKK 179,-

EXTRA

Røget cheddar
Smoked cheddar
+10

Sprød bacon
Crisp bacon
+10

DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

Pistaciemazarin

med pæremousse og ristet kokos

Pistachio mazarin

with pear mousse and roasted coconut

DKK 99,-

Karamelbrownie

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,-