

Serveres fra
kl. 17.00 - 21.30

TIVOLI BRASSERIE

Served from
5:00pm - 9:30pm

SNACKS & FORRETTER

SNACKS & STARTERS

Delevenlige / Suitable for sharing

Krydret majschips med hummus
Spiced corn chips with hummus

DKK 49,-

Friteret østershatte
med kimchimayo *Vegansk*

Deep fried oyster hat mushrooms
with kimchi mayo *Vegan*

DKK 49,-

Røgede mandler
Smoked almonds

DKK 49,-

Rosmarinmarinerede oliven
Rosemary marinated olives

DKK 49,-

Charcuteri
med fennikelpølse, små franske pølser,
land paté, syltede sennepskorn og oliven

Charcuteri
with fennel sausage, small French sausages,
pate, pickled mustard seeds and olives

DKK 129,-

Bagt rødbede
med sennep, valnød, friteret gedeost
og saltede solbær

Baked beetroot
with mustard, walnut, fried goats cheese
and salted blackcurrants

DKK 119,-

Confiteret torsk
med hasselnød, shimejisvampe og kærnemælk

Confit cod
with hazelnut, shimeji mushrooms and buttermilk

DKK 129,-

Skaldyrsbisque
med jomfruhummer, pisket creme fraiche og purløg

Shellfish bisque
with langoustine, whipped sour cream and chives

DKK 129,-

PRIX FIXE

3 RETTERS MENU / 3 COURSE MENU

FORRET / STARTER

Confiteret torsk
Confit cod

HOVEDRET / MAIN COURSE

Langtidsstegt oksecuvette
Slow-cooked cuvette of beef
(Ribeye steak + DKK 80,-)

DESSERT

Crème brûlée

DKK 429,- PER PERSON

SALATER

SALADS

Cæsarsalat
med ansjosmayo, croutoner
og parmesan

Caesar salad
with anchovy mayo, croutons
and parmesan

DKK 99,-

Spidskålssalat
med hvedekerner, kikærter, æble,
persille og kefir dressing

Cabbage salad
with wheat kernels, chickpeas, apple,
parsley and kefir dressing

DKK 99,-

EXTRA

Citronmarineret kylling
Lemon marinated chicken
eller/or

Røget mørksej
Smoked saithe

+DKK 35,-

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Langtidsstegt oksecuvette

med pommes frites,
sauce bearnaise og steak salat

(Eller 250 g. ribeye af dansk
dyrevelfærd + DKK 80,-)

Slow-cooked cuvette of beef

with French fries, sauce bearnaise
and steak salad

(Or 250g ribeye from Danish
animal welfare beef + DKK 80,-)

DKK 269,-

Krogmodnet gris

fra "Dyrbar" med syltet kål,
æble-/sveskekompot og
kartoffelsoufflé

Dry aged pork

from "Dyrbar" with pickled
cabbage, apple-prune compote
and potato soufflé

DKK 289,-

Lammeculotte

med glaserede linser, syltede løg,
mynte og lammesauce

Culotte of lamb

with glazed lentils, pickled onion,
mint and lamb sauce

DKK 289,-

Bagt kulmule

med porre, kartoffel, sennepsurt
og muslingsauce

Baked hake

with leek, potato, mustard herb
and mussel sauce

DKK 289,-

Tartelet *Vegansk*

med stegte svampe, brændte løg,
kartofler og flødesauce

Tart *Vegan*

with roasted mushrooms, charred onions,
potato and creamy sauce

DKK 179,-

Ravioli

med fyld af kalvespidsbryst, mascarpone,
parmesan og stegte svampe

Ravioli

with filling of veal brisket, mascarpone,
parmesan and roasted mushrooms

DKK 179,-

Okseburger

i økologisk burgerbolle fra Meyers,
frillicesalat, mayo, tomat, rødløg og drueagurk.
Serveres med pommes frites og en valgfri dip

(Fås også vegetarisk med paneret rødbedebøf)

Beef burger

in an organic bun from Meyers bakery with
frillice, mayo, tomato, red onion and gherkin.

Served with French fries and a dip

(Vegetarian option available with a breaded beetroot patty)

DKK 179,-

EXTRA

Røget cheddar
Smoked cheddar
+ DKK 10,-

Sprød bacon
Crisp bacon
+ DKK 10,-

POMMES FRITES & DIP

Pommes frites
med én valgfri dip
French fries & one
dip of your choice

DKK 55,-

Extra dip
Ketchup
Mayo
Truffle mayo

DKK 10,-

DESSERTER & OST

DESSERTS & CHEESE

Crème brûlée

med kardemomme, mandarin,
havre crumble og skovsyre

Crème brûlée

with cardamom, mandarin,
oat crumble and sorrel

DKK 99,-

Hvid chokolade

med æble, vanilje og citron

White chocolate

with apple, vanilla and lemon

DKK 99,-

Udvalg af franske oste

med oliventapenade,
kandiserede nødder og kiks

Selection of French cheeses

with olive tapenade,
candied nuts and crackers

DKK 99,-