



Restaurant & Cafe Nytorv Aften

*Retter fra det klassiske køkken
Vær hjerteligt velkomne hos
Charlotte & Dennis*



Sæson 2017



Restaurant & Cafe Nytorv Aften

Velkomstdrink

Cava Kr. 65,-

Aperol a la Charlotte Kr. 65,-

Brød

Bruschetta med tomat, pesto og ost Kr. 29,-

Brødbakke med lyst og mørkt brød Kr. 29,-

Salater

Nytorvs Cæsar salat med kylling, brøderoutons og parmesan Kr. 98,-

Forretter

Cremet jordkokkesuppe Kr. 79,-

Ovnbagt courgette med hvidvinsrisotto Kr. 89,-

Lakseroulade med dild creme, avokado og rejer Kr. 89,-

Fiske hovedretter

Grillet Laks serveret med hollandaise, grønne asparges og kartofler Kr. 169,-

Tunbøf serveret med bønnesalat, kartofler og hollandaise Kr. 189,-

Hellefisk serveret med hvidløgsmør, grøntsager og kartofler Kr. 189,-

Vi anbefaler en super Chardonnay fra Castello Banfi i Italien. Castello Banfi er absolut et af Italiens førende og mest prestigepregede vinhuse. Castello Banfi er kåret som "Bedste italienske vineri" tolv gange på sytten år. Vinen er produceret af 100% Chardonnay druer og har været lagret på egetræsfade 5-6 måneder. Det er en elegant hvidvin med flot lys gul farve, intens frugtig duft med et strejf af krydret vanilje, delikat, fyldig, men samtidig blød frugtsmag samt en blid og behagelig eftersmag.

Kr. 395,-

Husets Champagne
En flot og lys gylden
farve samt frisk,
velafbalanceret og
blød frugtrig.

Glas 95,- / Kr. 495,-

Sommer salat

2 slags revet ost, baby salat,
hjerte salat, revet rødbede,
cesam frø og balsamico

Kr. 98,-

2 retter Fisk

Varmrøget laks
Serveret med appelsin-
fileter og bladet salat

Hellefisk

Serveret med
hvidløgsmør, grøntsager
og kartofler

Kr. 249,-



Ved betaling med danske eller udenlandske kreditkort pålægges gebyr.

Restaurant & Cafe Nytorv Aften

Kød hovedretter

Hakkebøf serveret med
bløde løg, spejlæg, skysovs og kartofler Kr. 139,-

Flæsketeg serveret med
rødkål, skysovs og hvide kartofler Kr. 149,-

Brown Ale marineret svinemørbrad svøbt i bacon
serveret med ovnbagte kartofler og kirsebærsaauce Kr. 159,-

Perlehønebryst serveret med
ærtesalatfrikase og råstegte kartofler Kr. 159,-

Wienerschnitzel serveret med
skysovs og stegte kartofler Kr. 169,-

Lammebøf af inderlår serveret med
årstidens grøntsager og ovnkartofler Kr. 169,-

Fransk bøf serveret med
grøn salat, hvidløgsmør og pommes frites Kr. 189,-

Grillet Ribeye serveret med
grøntsager, bearnaisesauce og ovnbagte kartofler Kr. 209,-

Ost

Friturestegt Camembert med solbær syltetøj Kr. 79,-

3 slags oste serveret med behørig garniture Kr. 115,-

Desserter

Vaniljeis med chokolade sovs Kr. 69,-

Apple crumble med vanilleis Kr. 69,-

Pandekager serveret med vanille is og frugter Kr. 69,-

Crème Brulée Kr. 69,-

2 retter Kød

Carpaccio med pesto,
trøffelolie og revet
parmesan

Grillet Ribeye

Serveret med grøntsager,
bearnaisesauce og
ovnbagte kartofler

Kr. 249,-

Vi anbefaler en flaske Belnero fra
Castello Banfi i Italien. Den er
hovedsageligt fremstillet af Sangiovese
druer tilføjet en lille procentdel Ca-
bernet Sauvignon og Merlot druer.
Denne smukke rødvin er blevet mod-
net 14 måneder i franske egetræsfade.
Det er en utrolig flot vin med intens
rød farve og delikat duft af krydderier,
tobak og kaffe og noter af brombær
marmelade, rig, blød og behagelig
frugtsmag med et strejf af vanille,
velafbalanceret tanniner samt en lang
og harmonisk finish.

Kr. 389,-



Ved betaling med danske eller udenlandske kreditkort pålægges gebyr.



Nytorv Anno 1966



Banfi, Evoluzione 1 di tre
Toscana I.G.T., Italien

Denne vin kommer fra det italienske vinhus, Castello Banfi, som er beliggende i Toscana. Castello Banfi er absolut et af Italiens førende og mest prestigepægede vinhuse. Castello Banfi blev ved VinItaly 2010 kåret som "Bedste italienske vineri" - det var tolvte gang på sytten år at Castello Banfi løb med denne flotte titel! Vinen er produceret af 70% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah og 5% Merlot druer, der er dyrket på Castello Banfis egne vinmarker i den sydlige del af Montalcino i Toscana.

Det er en unik og meget innovativ vin, da den ikke bare er produceret af et blend af fire forskellige druetyper, men også af druer fra forskellige årgange. Det er kun de allerbedste druer, der er udvalgt til denne vin - og alle druer og årgange er vinificeret hver for sig.

Sangiovese druerne, der er fra 1998 og 2003 har været lagret 30 måneder på nye store franske egetræsfade.

- Cabernet Sauvignon druerne er fra 2001 og har været lagret i ståltanke samt 12 måneder på egetræsfade.
- Merlot druerne er fra 2001 og har været lagret i ståltanke samt 12 måneder på egetræsfade.
- Syrah druerne er fra 2012 og har været lagret i ståltanke samt 15 måneder på egetræsfade.

Vinen har i gennemsnit fået 20 måneders egetræslagring, og det færdige blend har til sidst lagret 8 måneder på ståltanke inden tapning. Resultatet er denne fantastiske Banfi Evoluzione, som er helt unik og uforlignelig. Det er en aristokratisk og velstruktureret vin med intens, lysviolet farve, kompleks duft med noter af tobak, mint, solbær og kirsebær, fyldig frugtsmag med finesse og dybde samt en lang og behagelig eftersmag. Den er særdeles velegnet til vildt, okse- og kalvekød, gryderetter, simremad og kraftige oste. Denne harmoniske og velafbalancerede vin kan med velbehag drikkes nu, men den har samtidig et godt henlægningspotentiale.