



# Restaurant & Cafe Nytorv Aften

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



*Sæson 2016*



# 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

Dagens suppe Kr. 79,-

Friske hvide eller grønne asparges serveret med parmaskinke, olivenolie, revet parmesan og citronskal Kr. 89,-

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

## Fiske hovedretter

Hvidvins dampede blåmuslinger serveret med urter og grøntsager Kr. 149,-

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

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 prestigepægede 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. 389,-

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

Glas 95,- / Kr. 495,-

Mango salat  
Blandet salat, frisk mango, tomat, agurk, peberfrugt, ærter, salattern, græskarkerner & vinaigrette olie dressing  
Kr. 88,-

2 retter Fisk  
Rejesalat  
Serveret med dild, avokado og ristet brød  
Grillet laks  
Serveret med hollandaise sauce, grønne asparges og kartofler  
Kr. 229,-



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,-

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

Stegt flæsk serveret med  
rødbeder, grov sennep, persillesovs og hvide kartofler Kr. 149,-

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

Braiserede Svinekæber serveret med  
kartofler og gulerodspuré Kr. 169,-

Kyllingebryst serveret med  
frisk pasta, spinat, tyttebær og gorgonzolasauce Kr. 159,-

Fransk bøf serveret med  
grøn salat, hvidløgssmør 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. 109,-

## Dessurter

Vanilje is serveret med chokolade sovs Kr. 69,-

Sommer trifli med makroner og vanillecreme med flødeskum Kr. 69,-

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

Crème Brulée Kr. 69,-

## 2 retter Kød

Rejesalat  
Serveret med dild,  
avakado og ristet brød

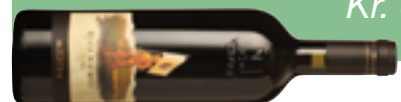
Grillet Ribeye  
Serveret med grøntsager,  
bearnaisesauce og  
ovnbagte kartofler  
Kr. 249,-

Braiseret lammeskank  
Serveret med  
sauteret spinat, persille-  
rodspuré, sauce glace og  
ovnbagte kartofler

Kr. 169,-

Vi anbefaler en flaske Belnero fra Castello Banfi i Italien. Vinen er hovedsageligt produceret af Sangiovese tilsat en lille procentdel Cabernet Sauvignon og Merlot druer. Denne flotte rødvin har været lagret 14 måneder på franske egetræsfade. Det er en utrolig flot vin med intens dybrød farve og delikat duft af krydderier, tobak og kaffe samt noter af brombær marmelade, fyldig, men samtidig blød og behagelig frugtsmag med et strejf af vanilje, et velafbalanceret tanninindhold samt en lang og harmonisk eftersmag.

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 henlægningspotential.