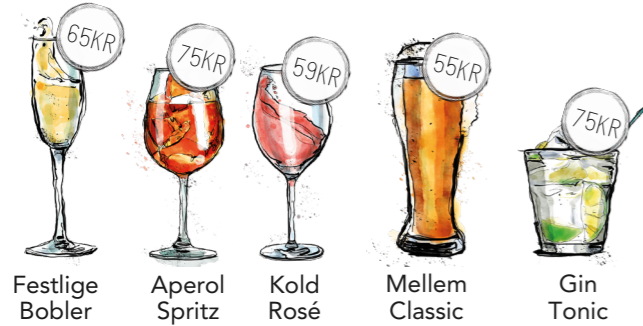
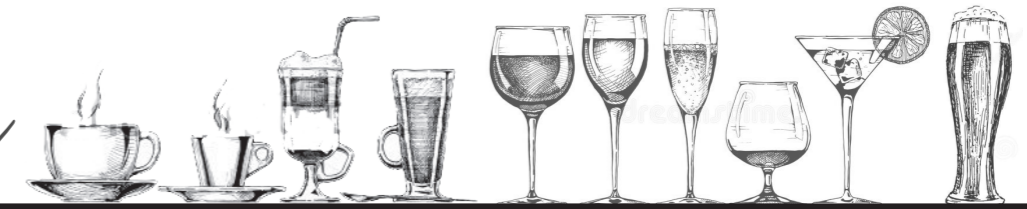




La Sirena



Festlige Bobler 65KR
Aperol Spritz 75KR
Kold Rosé 59KR
Mellem Classic 55KR
Gin Tonic 75KR

BRUNCH

11.00-14.00

Serveret med røræg, ovnstegte brunchpølser, bacon, skinke, mild skærest, brie, pandekage med ahornsirup, müsli med yoghurt, røget laks, kapers og løg, samt frisk frugt.

119,-

OMELET

Hertil smør, brød og frisk salat

1. Kartoffler, spinat og løg 119,-
2. Kylling, svampe og peberfrugt 119,-
3. Serranoskinke, ost, løg 119,-

SALAT



5. Lakse salat 119,-
Med laks, avokado peberfrugt, løg salat m.m og dilldressing
6. Kylling Salat 119,-
Salat med grillet kyllingebryst, hvidløgscROUTONER, parmesan og cæsardressing
7. Gedeost Salat 119,-
Gratineret gedeost, blåbær, syltede løg, semidried tomater hakkede mandler og fransk vinaigrette
8. Mozzarella Salat 95,-
Tomat, italiensk mozzarella, balsamico og grøn mix salat

SANDWICH

Tykk friter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

10. Kylling og bacon 129,-
Med karry dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
11. Steak 129,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
12. Laks 129,-
Med dild dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
13. Serrano og mozzarella 129,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m
14. Tun 129,-
Med dressing, salat, tomat, peberfrugt, løg, m.m

FROKOST KORT

SPECIALITETER

16. Pasta med kylling 129,-
Penne med kylling, karry og ananas i tomatflødesauce
17. Pariserbøf 149,-
Med peberrod, pickles, rødbeder, løg, kapers og æggeblomme
18. Moules Frites 149,-
Dampede blåmuslinger i cremet urte-sauce med hvidvin, fritter og aioli
19. Fish og Chips 149,-
Torske goujons i mørk øldej, fritter, citron, petit salat og sauce tartare
20. Ribeye 209,-
Med kartofler, sauce og dagens garniture



SMØRREBRØD



- Æg og rejer 69,-
- Fiskefilet og rejer 69,-
- Laks 69,-
- Roastbeef med pickles og risted løg 69,-
- 2 stk. inkl. lille fadøl 169,-

SUPPE

15. Dagens Suppe 75,-
Spørg venligst din tjener

BØRNERETTER

38. Børne pizza med skinke eller pepperoni 85,-
39. Spaghetti med kødsauce 85,-
40. Nuggets 5 stk. med pommes og mayo 85,-

PIZZA

Alle pizzaer er med huset hjemmelavet tomat sauce og ægte Italiensk mozzarellaost



24. Pizza Italiano Classico 85,-
Hvidløg, cherrytomat, frisk basilikum
25. Vesuvio Skinke 85,-
26. Capricciosa Skinke, champignon 85,-
27. A la Diavola 85,-
Rød peber, løg, peperoni, hvidløg, chili
28. Pizza ai Pepperoni 85,-
29. Kartoffelpizza Spinat, kartoffel, rødløg 85,-
30. Parma 85,-
Lufttørret skinke, gorgonzola, champignon
31. Insalata di Pizze 85,-
Icebergsalat, kødstrimler, dressing
33. Pizza con Patate 85,-
Mascarpone, ost, squash, løg, ovnstegte kartofler med rosmarin, paprika, parmesan, pesto
34. Mezzaluna 85,-
Lufttørret skinke, olivenolie, havsalt, bøffelmælksmozzarella, rucola
36. Salame 85,-
Mascarpone, frisk basilikum, cherrytomater, parmesan, pesto, stærk salami
37. Pizza Spinaci 85,-
Spinat, gorgonzola, æg og hvidløg



BURGER



Serveres med tomat, agurk, løg, frisk salat samt tortillachips, Tykke friter med hjemmelavet chilimayo og ketchup

21. Okseburger 129,-
Ca. 200g hakket oksekød med ost og bacon
22. Kyllingeburger 129,-
Grillstegt kyllingebryst med ost og bacon
23. Gedeostburger 129,-
Ca. 200g hakket oksekød m. gedeost og ovnbagte peberfrugter



DESSERT

42. Isdessert 65,-
4 kugler is, chokoladesauce og flødeskum
43. Tiramisu Klassisk italiensk kaffekage 75,-
44. Dagens kage Spørg venligst tjeneren 85,-

BOBLER

- Cava Brut Ana Ferret
Penedes Spanien..... gl. 65,- / 299,-
Tør og frisk med fin frugt og festlige bobler.

ROSÉ

- Doriac.....gl. 69,- / ½ fl. 149,- / 275,-
d'Oc, Frankrig
Mild og lækende sydfransk rosé
med bløde frugtige toner og en let friskhed.

- Chateau l'Escarelle [øko].....325,-
Provence, Frankrig
Klassisk tør og lys rosé fra Provence.
Elegant med fin frugt og god sprød mineralitet.

HVIDVINE

- Luccarelli Bianco Salento
Puglia, Italien gl. 65,- / ½ fl. 149,- / 265,-
Halvtør "easy drinking" hvidvin fra Syditalien på et
blend af Malvasia og Chardonnay. Blød og frugtig.

- Riesling Fritz Walter
Pfalz, Tyskland 299,-
Frisk og blød klassiker med en mild stil og et let cremet
touch. Fine nuancer af friske citrusfrugter med et let
krydret touch.

- Meursault Chartron et Trebuchet
Bourgogne, Frankrig 995,-
Stor bourgundisk klassiker. Tør og karakterfuld med
friske mineralske noter og en perfekt balance mellem
krop og syre.

- Sauvignon Blanc Inviniti
Marlborough, New Zealand..... gl. 75,- / 349,-
Frisk og halvtør med tydelige noter af hyldeblomst og
citrusfrugter. Meget klassisk New Zealandsk Sauvignon
Blanc med power på frugten og masser af karakter.

- Chardonnay Bogle
Clarksburg, USA..... 425,-
Frisk og fyldig fadlagret Chardonnay med god balance
mellem sprøde noter af citrus/æble og modne noter af
banan/mangofrugt.

RØDVINE

- Luccarelli Negroamaro
Puglia, Italien. gl. 65 / ½ fl. 149,- / 265,-
Karakterfuld med fin blød power og smagfuld karakter.
God balance mellem tanniner og sødmefuld finish.

- Ripasso Superiore Semprebbon
Valpolicella Classico, Italien . . . gl. 75,- / 349,-
Saftig og charmerende klassiker. Blød og frugtig med god
power og masser af smag.

- Amarone "Le Quare" Gamba
Valpolicella Classico, Italien 589,-
Kongen af Valpolicella. Frugtig power og tør elegance på
en og samme tid. Stor vin med masser af toner af tørrede
frugter, chokolade, lakrids og tobak.

- Zinfandel Old Vines Bogle
Californien, USA 450,-
Blød og saftig. Fin power med god balance mellem syre
og sødme og en let fadlagring.

- Shiraz "Don't Tell Gary" 389,-
Victoria, Australien
Fadlagret Shiraz med god power. God balance mellem
dybe toner af modne bær og fine krydderier.

- Cuvée Prestige Domaine d'Angayrac
Côstieres-de-Nîmes, Frankrig 299,-
Traditionelt Rhône-blend af Syrah og Grenache. Tør og
medium kraftig med let fadlagring, som tilføjer fine toner
af vanilje til eftersmag.

- Château Melin
Saint Emilion Grand Cru, Frankrig 489,-
Saftig og tør elegance på klassisk blend af Merlot og
Cabernet Sauvignon.

- Château Coutelin-Merville
Saint Estephe, Frankrig 695,-
Tør kraftig rødvin med flotte bøde tanniner og masser af
karakter.

- Gevrey-Chambertin Chartron et Trebuchet
Bourgogne, Frankrig. 995,-
En rigtig Bourgogne-darling. Gevrey Chambertin er
kendt for sin fine balance mellem fløjlsblød elegance og
bombastisk fylde.

- Ardal Tradition Roble
Ribera del Duero, Spanien 389,-
Kraftig og karakterfuld Tempranillo med 6 måneders
fadlagring.

SE TAVLEN FOR UGENS UDVALGTE.

DET KAN VÆRE
EN SPECIEL RET,
EN MENU
ELLER
UGENS KAGE



KAFFE

- Espresso 29,-
Americano 29,-
Cafe Latte 45,-
Cappuccino 45,-
Ekstra shot Espresso 10,-
Te 29,-
Irish coffee 75,-



- Avec
Grand Marnier/Bailey
Pr. 2 cl. glas 39,-
Grappa/Cognac
Pr. 2 cl. glas 49,-
Aperol Spritz 75,-
Gin & Tonic 75,-

DRIKKEVARER

Vand og Juice

- Isvand 20,-
Kildevand 35,-
Nicoline økojuice 35,-
(æble el. hyldeblomst)

La Sirena lemonade 48,-

Vi tilbyder altid 2-3 frisklavede limonader på
forskellige frugter, urter og rødder.

Spørg tjeneren for dagens udvalg.

Limonaden kan serveres 'sparkly' eller 'still'.

Tilføj 3cl. rom / vodka +30kr.

Sodavand 33 cl 50 cl 75 cl

38,- 48,- 68,-

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Miranda
Orange, danskvand



ØL FRA FAD

Vælg mellem: Royal Pilsner, Royal Classic

33 cl / 50 cl / 75 cl 48,- / 58,- / 78,-

Sæsonens speciale øl

33 cl / 50 cl / 75 cl 58,- / 68,- / 88,-

Spørg for information om allergener