



# TAPAS

VÆLG DINE FAVORITTER FRA TAPASMENUEN. TRE STK. 99,- KR. ELLER 39,- KR. PR. STK.  
PICK YOUR FAVOURITES FROM THE TAPAS MENU. PICK THREE FOR 99,- OR 39,- EACH

## SVAMPE I RISPAPIR **G V**

Indbagte svampe i filopapir med chilimayo.  
Shrimps baked in filo paper served with chilli mayonnaise.

## TZATZIKI **V**

Indbagt tzatziki med hvidløg.  
Baked tzatziki with garlic.

## LAKS OG TORSK

Rulle af røget laks og torsk på rugkiks med aioli.  
Roll of smoked salmon and cod on rye biscuits with aioli.

## LØG **L G**

Grillet løg i rødvinseddikke.  
Grilled onion in red wine vinegar.

## BRESAOLA **G**

Bresaola med artiskokhjerter og hvidløgsdressing.  
Bresaola with hearts of artichoke and garlic dressing.

## ÆRTECAPPUCCINO

Cappuccino af ærter med stegt kammusling og sprøde chips.  
Pea cappuccino with fried scallop and crispy chips.



ALLE TAPAS OG FORRETTER SERVERES MED FRISK BRØD OG  
ØKOLOGISK EKSTRA JOMFRUOLIVENOLIE  
ALL TAPAS AND APPETIZERS ARE SERVED WITH FRESH BREAD  
AND ORGANIC EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

# APPETIZERS FORRETTER

## SALAT **G**

Sæsons blandede salater med lomo, sprød chorizo, nødder, appelsiner og rødløg vendt i citronolie. 72,-

Mixed seasonal salads with lomo, crisp chorizo, nuts, oranges and red onion tossed in lemon oil.

## CARPACCIO **G**

Laks marineret i sennep og lime med rucolasalat, syltet rødløg og olivenolie. 82,-

Salmon marinated in mustard and lime with rocket salad, pickled red onion and olive oil.

# LIGHT MEALS LETTE MÅLTIDER

## CAESAR SALAT **V**

Klassisk Caesar salat med romainesalat, Caesar dressing, sprøde brødcroustoner og friskhøvlet parmesan. 85,-

Classic Caesar salad with romaine lettuce, Caesar dressing, crispy bread croutons and fresh Parmesan flakes.

Tilføj kylling / Add chicken 35,-

Tilføj baconstykker / Add bacon bits 15,-

Tilføj økologisk laks / Add organic salmon 60,-

## SUPPE

Spørg tjeneren om ugens suppe. 69,-

Please ask your waiter about soup of the week.

# HEALTH DET SUNDE VALG

## PASTA ▼

Fuldkornspasta i vendt i pesto, soltørrede tomater, løg og oliven.  
Hertil lun hjemmebakst fuldkornsbolle. 119,-  
Wholemeal pasta tossed in pesto, sun-dried tomatoes, onion and olives. Served with a hot, homemade wholemeal bun.

Tilføj kyllingebryst / Add chicken breast 50,-  
Tilføj økologisk laks / Add organic salmon 60,-



## DANSK KYLLINGEBRYST

Dansk kyllingebryst med sprøde chips, sæsonens friske grøntsager og græskarcreme. 169,-  
Breast of Danish chicken with crisps, fresh seasonal vegetables and cucumber cream.



## DANSK KYLLINGEBRYST

Retten er udviklet af Lars Højte fra Scandic Glostrup.  
Retten opnåede 1. pladsen ved årets Scandic kokkekongurrence.

## BREAST OF DANISH CHICKEN

This dish is created by Lars Højte from Scandic Glostrup. The dish obtained a first place at Scandic's competition for chefs this year.

## ENERGIPROCENTER VISER ENERGIFORDELINGEN

### I VORES KOST

Den energi, vi får fra maden, kommer fra fedt, kulhydrat, protein og alkohol. Energioprocenterne benyttes til at vurdere energifordelingen i en ret, og om retten lever op til anbefalingerne. Fødevarestyrelsen anbefaler, at i sund kost bør højst 30% af energien komme fra fedt, 50-60 % fra kulhydrat og 10-20 % fra protein. Indtaget af alkohol bør ikke overstige 5 % af den samlede energi.

## ENERGY RATIOS SHOW THE ALLOCATION OF ENERGY IN OUR FOOD

The energy we get from food comes from fat, carbohydrates, protein and alcohol. The energy ratios serve to assess the allocation of energy factors in a dish and to see if it complies with the recommendations. To ensure a healthy diet the Danish Veterinary and Food Administration recommend that max. 30% of the energy should come from fat, 50-60% from carbohydrates and 10-20% from protein. Alcohol intake should not exceed 5% of the total energy.



# MAIN DISHES

# HOVEDRETTER

TIL ALLE RETTER KAN DU VÆLGE EN LILLE GRØN SALAT TIL 29,- OG/ELLER  
FRISKBAGT BRØD MED ØKOLOGISK DANSK SMØR FRA NATURMÆLK OG SALTFLAGER TIL 15,-  
WITH YOUR DISH YOU CAN CHOOSE A GREEN SALAD FOR 29.- AND/OR FRESH BREAD  
WITH ORGANIC DANISH BUTTER FROM NATURMÆLK AND SALT FLAKES FOR 15,-

## LAM

Lammekrone i harmoni med feldsalat, svampe, løgglace og millefeuille af rodfrugter. 218,-  
Crown roast of lamb with corn salad, mushrooms, onion glaze and millefeuille of root vegetables.

## HJORT

Filet af hjort med sauté af svampe, druer, nødder, æbler og syrnede løg.  
Serveret med kartoffelflan og balsamicocreme. 218,-  
Fillet of venison with a sauté of mushrooms, grapes, nuts, apples and sour onion. Served with a potato flan and balsamico cream.

## OKSEFILET 200 G L G

Steak af oksefilet med sæsonens grøntsager. Vælg mellem letristede kartofler vendt med nødder og saltflager, eller pommes frites. 198,-  
Fillet steak served with fresh, seasonal vegetables. Choose between gently fried potatoes tossed in nuts and salt flakes, or chips.

## OKSEMØRBRAD 200 G L G

Steak af oksemørbrad med årstidens grøntsager. Vælg mellem letristede kartofler vendt med nødder og saltflager eller pommes frites. 245,-  
Steak of tenderloin with seasonal vegetables. Choose between gently fried potatoes tossed in nuts and salt flakes, or chips.

Bearnaise / Bearnaise 20,-  
Peber sauce / Pepper sauce 20,-  
Rødvinsauce / Red wine sauce 20,-

## BURGER

Dansk oksekød fra grill med spæd salat og tomatsalsa i økologisk focacciabolle. Hertil pommes frites og chilimayonnaise. 134,-  
Danish beef from the grill with baby leaves of lettuce and tomato salsa in an organic focaccia. Served with chips and chilli mayonnaise.

## Bacon 10,-

Champignoner sauteret med hvidløg og persille  
Mushrooms sautéed with garlic and parsley 10,-

## Cheddar 10,-

Jalapenos 10,-

## DAGENS MENU / MENU OF THE DAY

Hver mandag til torsdag finder kokkene på noget nyt. Spørg tjeneren om dagens menu. Forret og hovedret 189,- eller bare hovedret 139,-  
Every day from Monday to Thursday the chefs invent a new dish. Please ask your waiter about today's menu. Appetizer and main course 189,-. Main course 139,-.



# CLIMATE

# EN KLIMAVENLIG TANKE

## SANDART

Skindstegt sandart med safran/hvidløgscreme og sæsonens friske grøntsager. 179,-

Skin-fried pike-perch with a saffron-garlic cream and fresh, seasonal vegetables.

KLIMAAFTRYK / FOOTPRINT 

RÅVARENS CO2 UDSLIP / CO2 EMISSION FROM THE RAW INGREDIENTS

0,72 KILO

(MINDRE END UDSLIPPET FRA 1 LITER MÆLK / LESS THAN THE EMISSION FROM ONE LITRE OF MILK)

BEREGNINGERNE ER FORETAGET PÅ BAGGRUND AF TABEL FRA DET JORDBRUGSVIDENSKABELIGE FAKULTET, ÅRHUS UNIVERSITET, OKTOBER 2009.  
THE CALCULATIONS ARE BASED ON A TABLE FROM THE FACULTY OF AGRICULTURE AT THE UNIVERSITY OF AARHUS, OCTOBER 2009.

## KLIMA OG MAD

Det, vi spiser, har indflydelse på miljøet. Omkring 30% af verdens CO<sub>2</sub> udledning stammer fra fødevarerproduktionen, hvoraf landbrugets produktion af mad og drikkevarer tegner sig for over 2/3 af klimabelastningen. Dyr belaster mere end planter, derfor bør vi vælge mere grønt – gerne lokalt og økologisk, hvis vi vil tage hensyn til miljøet. Det behøver ikke betyde nedsat livskvalitet, men at vi spiser med omtanke.

Se flere klimatips på [www.scandichotels.dk/klimamad](http://www.scandichotels.dk/klimamad).

## CLIMATE AND FOOD

What we eat affects the climate. Food production is responsible for about 30 % of the global CO<sub>2</sub> emissions and agricultural production of food and beverages generates 2/3 of the climate load. Since the impact from animals is heavier than from plants, we should eat more vegetables – preferably local and organic – to protect the climate. This does not necessarily entail reduced life quality but show that we eat consciously. Find more climate friendly tips at [www.scandichotels.com/climatefood](http://www.scandichotels.com/climatefood).

# MENU

VÆLG TO RETTER TIL 260,- / VÆLG TRE RETTER TIL 305,- / PICK TWO COURSES FOR 260,- / PICK THREE COURSES FOR 305,-  
VINMENU 3 GLAS 149,- / 2 GLAS 99,- / WINE MENU 3 GLASSES 149,- / 2 GLASSES 99,-

## CARPACCIO **G**

Lakseskiver marineret i sennep og lime med rucolasalat, syltede rødløg og olivenolie.  
Slices of salmon marinated in mustard and lime, served with rocket salad, pickled red onion and olive oil.

## OKSEFILET 200 G **L G**

Steak af oksefilet med sæsonens grøntsager.  
Vælg mellem letristede kartofler vendt i nødder og saltflager, eller pommes frites.  
Fillet steak with seasonal vegetables.  
Choose between gently fried potatoes tossed in nuts and salt flakes, or chips.

## MOUSSE

Chokolademousse med lakrids og rugbrøds knas.  
Chocolate mousse flavoured with liquorice and topped with rye bread crisp.

# DESSERTS

# DET SØDE KØKKEN

## ÆBLER OG FIGER **G**

Figner og æbler i karamelsauce tilsmagt med Pernod. 78,-  
Figs and apples in a caramel sauce flavoured with Pernod.

## MOUSSE

Chokolademousse med lakrids og rugbrødsknas. 68,-  
Chocolate mousse flavoured with liquorice and topped with rye bread crisp.

## VARIATIONER AF IS **G**

Tre slags is serveret med sæsonens friske frugt og coulis. 52,-  
Three kinds of ice-cream, served with fresh seasonal fruit and a coulis.

## PETIT FOURS

To stykker. 29,-  
Two pieces.

# OST / CHEESE

## OSTETALLERKEN **G**

Tre slags ost fra Middelhavet. Hertil oliven og mandler. 85,-  
Three kinds of Mediterranean cheese, served with olives and almonds.



**L** Lactose free **G** Gluten free **V** Vegetarian

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.  
All prices are in DKK and include VAT.

Scandic  
Stay smarter