

Marco Polo **italiensk restaurant**

Menu & Vinkort

Her finder De det italienske såvel
som det internationale køkken

Vi håber, De vil nyde Deres måltid,
og ønsker Dem en hyggelig aften.

Information

Alle vore retter bliver tilberedt af friske råvarer.
Derfor må der påregnes en længere tilberedningstid.
Dette gør at du får serveret det bedste af det bedste.

Med venlig hilsen
Marco Polo & Team



Antipasti / Forretter

1. Avokado

Avokado med salat og rejer

79,-

2. Mozzarella prosciutto

*Frisk mozzarella med tørret skinke.
Hertil hjemmelavet pesto.*

79,-

3. Hummersuppe

Hjemmelavet hummersuppe med crouton.

79,-

4. Røget dyrekølle

Tynde skiver dyrekølle med pinjekerner og vinaigrette

79,-

5. Salmone affumicato

*Røget lakseroulade med flødeost og caviar,
serveret på bund af frisk blandet salat.
Dertil dild pesto.*

79,-

Brød

Hvidløgsbrød

24,-



Secondi/Hovedretter

Valgfri Forret & Hovedret og dessert 249,-

Lammeskank

Tilberedt med rødkål. Hertil timiansauce og kartoffelsoufflé

189,-

Solomio

*Oksefillet serveret med årstidens grøntsager og kartoffelbåde.
Hertil timiansauce*

189,-

Andebryst

Tilberedt med rødkål. Hertil appelsinsauce og kartoffelsoufflé

189,-

Dagens friske fisk

Tilberedt med kartofler og grøntsager

189,-

Perlehøne

Andrettet med Calvados sauce samt grønt og dagens kartofler

189,-

Entrecote

*Serveret med årstidernes grøntsager
og petit kartofler.*

189,-

Alle tre-retters menu serveres med brød og oliven-tapenade



Pastaretter

Valgfri forret, pasta

179,-

Valgfri forret, pasta og dessert

199,-

21. *Spaghetti Bolognese*

Spaghetti med kødsovs.

129,-

22. *Fettuccine Pollo*

Pastabånd med kylling, broccoli og karrysauce.

129,-

23. *Marinara*

Pastabånd med alt godt fra havet.

129,-

24. *Carbonara*

Pastabånd med bacon, løg og cremesauce.

129,-

25. *Vegetar pasta*

Pastabånd med forskellige grøntsager og tomatsovs.

129,-

Alle pastaretter serveres med friskrevet parmasan.

Børnemenü

1. Kyllingefilet

Kyllingefilet med pommes frites.

69,-

2. Spaghetti bolognese

Spaghetti med kødsovs.

69,-

3. Fiskefillet

Med pommes frites

69,-



Dolci/Desserter

1. Tiramísu

Tiramisu er den klassiske hjemmelavede italienske dessert.

69,-

2. Crème brûlée

Hertil chokoldejord, estragonsukker og mangosorbet

69,-

3. Pandekage med vanilje-is

Hertil chokoldejord og mangocollis

69,-

4. Chokolade kage

Mørk chokoladekage med vaniljeis og jordbær coulis.

69,-

5. OSTEANRETNING

3 slags oste. Hertil knækbrød og figner

89,-

Aperitifs

Husets velkomstdrink 2cl vodka 2cl apricot og seven up	35,-
Rom & cola	45,-
Gin & tonic	45,-

Likører

Ameretto - 2 cl.	40,-
Ramazotti - 2 cl.	45,-
Baileys - 4 cl.	45,-
Grand Marnier - 2 cl.	40,-

Spiritus

Rom viejo - 2 cl.	50,-
Sort Renault - 2 cl.	45,-
Sambuca - 2 cl.	30,-
Jack Daniels - 2 cl.	35,-
Chivas Regal - 2 cl.	38,-
Grappa - 2cl.	38,-

Varme drikke

The	25,-
Kaffe	30,-
Cafe latte	40,-
Cappuccino	40,-
Espresso	30,-
Chokolade	35,-
Irish Coffee	55,-
Macchiato	32,-

Kolde drikke

1/4 liter Juice	36,-
1/2 liter Juice	40,-
1/4 liter Sodavand, Sprite, Fanta, Cola Zero, Coca cola, Schweppes	42,-
1/2 liter Sodavand, Sprite, Fanta, Cola Zero, Coca cola, Schweppes	48,-
Hyldeblomst økologisk	40,-
Vand ad libitum, pr. mand	25,-
1/4 Dansk vand	42,-
1/2 Dansk vand	48,-

Hvidvin

glas 18cl.

karaffel 37,5 cl

flaske

Frankrig, Languedoc

69,-

119,-

219,-

Husets vin

Chardonnay. Høstgul farve giver denne vin sammen med frugtig aroma som æble, og akacie en lækker fornemmelse i både næse og mund.

Australien - Wombat hill

75,-

129,-

239,-

Chardonnay

Frugtig hvidvin, med duft og smag af æble.
Mild mango. Let fad.

New Zealand - Old CoachRoad

139,-

239,-

Sauvignon blanc

Fornem hvidvin, med duft og smag af tropisk frugt og hyldeblomst. Frisk karakter

Alkoholfri hvidvin

159,-

Rødvin

glas 18cl.

karaffel 37,5 cl

flaske

Frankrig, Languedoc

69,-

119,-

219,-

Husets vin

Merlot. Behagelig vin med duft af kirsebær, samt lidt urter.
Dejlig blød vin med frugtigt præg og stor smag.

Italien - Amarone - Clivus

449,-

Lækker Amarone. Dybrød farve. Toner af solbær kirsebær, og krydderier,
16 mdr. lagring på eg. Den originale produktionsmetode med dyb sødlig frugt.

Italien - Valpolicella - Clivus

375,-

Ripasso

Mørk rød farve. Smag af modne kirsebær med undertoner af mild sveske.
Ripasso er 2. vinen af en amarone og har noter af det let sødlige præg fra produktionen med tørrede druer.

Australien - Wombat Hill

75,-

139,-

259,-

Shiraz

Original shiraz vin med duft af brombær. Smag af sød blomme og krydderier. Aroma af brombær og stærk peber.

USA - Lodi Californien

129,-

249,-

Zinfandel

Intens rød farve. Masser af dyb moden frugt med delikat sødme.

Alkoholfri rødvin

159,-

Rosevin

glas

karaffel

flaske

Spanien - Piqueras

Rosé Shiraz

Fantastisk flot rød farve, med en aroma af vilde blomster
passions frugt og vilde bær. Frisk og "sprød" i smagen.

69,-

129,-

239,-

Dessertvin

glas

Samos - Muscat

Vin Doux

Flot gylden dessertvin med en bouquet af blomster,
honning og kandiseret frugt.

59,-

Portvin

glas 4cl.

Portugal - Cedovim port

Tawny

Klassisk rund og sød fadlagret portvin

40,-

Mousserende

1/1 flaske

Spanien - Pere Ventura

Cava Brut Reserva

Frisk cava med masser af bobler.
Meget tilgængelig vin produceret efter samme principper som Champagne.

239,-

Italien - Abbazia

Moscato Rosé

Søde delikate bobler med duft af jordbær og hindbær

239,-

Øl

San Miguel	45,-	
Carlsberg Pilsner. 25cl., eller 50cl.	40,-	50,-
Grimbergen Double. 50 cl. Grimbergen Double er en belgisk klosterøl. Øllen har en smuk kobbergylden farve topped af en flot råkvid skumkrone. Duften er fyldig med rige frugtige noter af velmodne pærer, vanilje og anis, fulgt af stref af mørkt sukker og karamel.	55,-	
Alcoholfri øl 25cl.		40,-