



FROKOST

Kl. 12.00-15.30

SNACKS

OLIVEN KR. 45
Med timian og citron.

SALTEDE MANDLER KR. 45

KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME KR. 65

Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.

3 SNACKS KR. 115
Oliven, saltede mandler og kyllingechips.

PRICES JULEANRETNING

KR. 225

- Karrysild med æg
- Friteret rødspættefilet med remoulade og citron
- Brdr. Prices julepaté med kalkun og tranebær
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon og svampe
- Andelår med rødkål og surt

Serveres med brød og smør.

FISKEANRETNING

KR. 225

- Karrysild med æg
- Søkogte rejer med dildmayonnaise og citron
- Koldrøget laks med rørag og purløg
- Lune hjemmelavede fiskefrikadeller
- Friteret rødspættefilet med remoulade

Serveres med brød og smør.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 stykker

SNAPSEMAD KR. 115

En af Adam og James' personlige favoritter. Kartoffler, æg, ansjoser, mayonnaise og purløg. *Kræver næsten en enkelt af Brdr. Prices nye julesnaps... Måske en dobbelt...*

2 SLAGS SILD KR. 115

Karrysild med æg og karse og Christiansønsild med cremefraiche, syltede løg og kapersbær.

ÆG OG REJER KR. 95

Æg og håndpillede, søkogte rejer med karse og mayonnaise.

KOLDRØGET LAKS KR. 125

Med rørag og rigeligt purløg.

SØKOGTE REJER MED DILDMAYONNAISE KR. 125

Håndpillede, søkogte rejer med dildmayonnaise, citron og frisk dild.

FRITERET RØDSPÆTTEFILET KR. 125

Serveret på rugbrød med hjemmelavet remoulade, citron og kapersbær.

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET KR. 145

Serveret på rugbrød med søkogte rejer, citron og urtemayonnaise.

HJEMMELAVET HØNSESAT KR. 95

Serveres på ristet brød med bacon og brøndkarse.

BRDR. PRICES JULEPATÉ KR. 115

Med let sprængt kalkun, tranebær, selleriremoulade og sprøde, hjemmelavede kartoffelchips.

LUN LEVERPOSTEJ KR. 105

Med tørsaltet bacon, champignoner og rødbeder. *Slagteropskrift fra slagtermester Iversen i Nordjylland.*

LØVEMAD KR. 115

Klassisk tatar lavet på skært hakket okseinderlår. Serveret på rugbrød med rå æggeblomme, kapers, hakket løg, pickles, friskrevet peberrod og karse.



BRDR. PRICES JULEFROKOST I 2 SERVERINGER KR. 325

1. SERVERING

- Karrysild med æg
- Lune hjemmelavede fiskefrikadeller
- Friteret rødspættefilet med remoulade

2. SERVERING

- Brdr. Prices julepaté med kalkun og tranebær
- Hjemmelavet hønsesalat med bacon og svampe
- Andelår med rødkål og surt
- Økologisk brie med kompot og knækbrød

*Serveres med brød og smør.
Vi anbefaler juleøl og snaps til.*

Bemærk venligst, at Brdr. Prices julefrokost i to serveringer skal bestilles senest til kl. 14.00.

PRICES FROKOSTRETTER

JAMES' KLASSISKE STJERNESKUD KR. 195

Friteret og hvidvinsdampet rødspættefileter med asparges, søkogte rejer og vores hjemmelavede Thousand Island dressing. Serveres på smørristet lyst brød med hjertesalat.

BRDR. PRICES PARISERBØF KR. 165

På smørristet brød med hakket løg, rødbede, pickles, kapers, peberrod og rå æggeblomme.

VORES STORE TARTELET KR. 135

Med høns i asparges, sprødt kyllingeskind og brøndkarse.

Vores butterdej er naturligvis lavet med rigeligt smør.

PRICES 2-RETTERS JULEMENU KR. 250

CONFITERET ANDELÅR

Serveres med rødkål og surt, andesauce og kartofler.

MANDEL PANNA COTTA

Med kirsebærskum og sprød crumble af hvid chokolade og ristede mandler.

Inkl. vinmenu (2 glas) kr. 395

Inkl. kaffe og sødt kr. 450

OST & DESSERTER

GAMMELOST KR. 95

Kommer, når du kalder..

Serveres på rugbrød med fedt, sky og løg – og et stænk rom til dem, der ønsker det.

ØKOLOGISK BRIE KR. 95

Serveres med hjemmelavet kompot og knækbrød.

MANDEL PANNA COTTA KR. 75

Med kirsebærskum og sprød crumble af hvid chokolade og ristede mandler.

MORMORS ÆBLEDESSERT KR. 75

Æbler, makroner, tør sherry og flødeskum.

Mormor vidste, hvad der var godt!

SØDT TIL KAFFEN KR. 65

BØRNERETTER

STEGT KYLLINGELÅR KR. 95

FRITERET RØDSPÆTTEFILET KR. 95

HAKKEBØF KR. 105

Alle vores børneretter serveres med rå grøntsags-snacks, pommes frites samt ketchup eller remoulade.

PANDEKAGE KR. 65

Med flødeis og chokoladesauce.



AFTEN

Fra kl. 17.00

SNACKS & ØSTERS

OLIVEN KR. 45

Med timian og citron.

SALTEDE MANDLER KR. 45

KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME KR. 65

Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.

3 SNACKS KR. 115

Oliven, saltede mandler og kyllingechips.

ØSTERS (3 STK.) KR. 125

Vores østers kommer fra henholdsvis Holland og Frankrig. Serveres med citron samt rødvinssedde med finthakket skalotteløg.

PRICES JULEMENU KR. 395

LAKSESALAT

Røget og fersk laks rørt med citronmayonnaise. Med sprøde salater, rogn og friterede kapers.

CONFITERET ANDELÅR

Serveres med vores rødkål og surt, andesauce og kartofler.

MANDEL PANNA COTTA

Med kirsebærskum og sprød crumble af hvid chokolade og ristede mandler.

Inkl. vinmenu (3 glas) kr. 675

Inkl. kaffe og sødt kr. 730

FORRETTER

SKALDYRSBISQUE KR. 145

Med bagt fisk, urteolie og friske krydderurter.

LAKSESALAT KR. 125

Røget og fersk laks rørt med citronmayonnaise. Med sprøde salater, rogn og friterede kapers.

VORES STORE TARTELET KR. 125

Med høns i asparges, sprødt kyllingeskind og persille.

Vores butterdej er naturligvis lavet med rigeligt smør.

BRDR. PRICES JULEPATÉ KR. 125

Med letsprængt kalkun. Serveres med tranebær, frisée-salat og sprøde, hjemmelavede kartoffelchips.

KØKKENCHEFENS TATAR KR. 125

Tatar af okseinderlår. Serveres med Madagaskar-pebermayonnaise samt små kartoffelchips med tomatpulver.

HOVEDRETTER

BRDR. PRICES NYTÅRSTORSK KR. 275

Med rødbeder og baconblanquette på cremefraiche, bacon-smør og æg. Serveres med kartofler.

GLASEREDE SVINEKÆBER KR. 235

Af Sydfynsk Gourmetgris. Med saltbagt selleri, syltede perleløg og kartofler.

CONFITERET ANDELÅR KR. 235

Hertil vores rødkål og surt, andesauce og kartofler.

KARTOFFEL MILLEFEUILLE (Vegetar) KR. 195

Serveres med variation af svampe, Vesterhavssost og skummende svampesauce.

Med friskrevet vintertrøffel +kr. 75.

RIB-EYE KR. 295

Skåret af oksehøjreb. Bøffen har en dejlig fedt-marmorering, der fremhæver kødsmagen. Serveres med pommes frites, grøn salat og sauce bearnaise.

Med friskrevet vintertrøffel +kr. 75.

HELSTEGT OKSEMØRBRAD KR. 295

FRA DANSK JERSEY

Med glaserede skalotteløg, sprøde rodfrugtchips, kartofler, løg, urter og sauce bordelaise.

Hertil anbefaler vi vores salat vendt med skalotteløg, bagte cherrytomater, parmesan og vinaigrette +kr. 55.

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til din tjener.

SIDE ORDERS

SÆSONENS SALAT

LILLE/STOR

KR. 35/55

Salater vendt med skalotteløg, cherrytomater, parmesan og vinaigrette.

POMMES FRITES

KR. 55

Med dijonnaise.

OST OG DESSERTER

3 DANSKE OSTE

KR. 125

Med hjemmelavet kompot og knækbrød.
Spørg din tjener om dagens oste.

MANDEL PANNA COTTA

KR. 95

Med kirsebærskum og sprød crumble af hvid chokolade og ristede mandler.

MORMORS ÆBLEDESSERT

KR. 95

Æbler, makroner, tør sherry og flødeskum.
Mormor vidste, hvad der var godt!

ROMBRAISERET ANANAS

KR. 115

Med sprød chokolade og vanilleis.

SØDT TIL KAFFEN

KR. 65



BØRNERETTER

STEGT KYLLINGELÅR

KR. 105

FRITERET RØDSPÆTTEFILET

KR. 105

HAKKEBØF

KR. 125

Med sauce bearnaise.

Alle vores børneretter serveres med rå grøntsags-snacks samt ketchup eller remoulade. Vælg mellem kartofler eller pommes frites.

PANDEKAGE

KR. 65

Med flødeis og chokoladesauce.

NYTÅRSAFTEN PÅ BRDR. PRICE TIVOLI

Nytåret har altid været noget helt særligt hos familien Price, og det skal selvfølgelig markeres og smages på årets sidste aften. Vi glæder os til at invitere indenfor til en festlig nytårsmiddag i hjertet af Tivoli.

Se nytårsmenuen og køb dine billetter på:
www.brdr-price.dk/tivoli/nytarsaften

Vi glæder os til at byde velkommen!



Firmakort udstedt inden for eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS bliver pålagt et gebyr, hvilket vil fremgå af din kvittering. Gebyrsatsen vil afhænge af typen af betalingskort, og hvor det er udstedt. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr.

