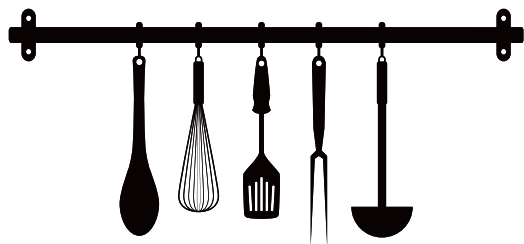


Brdr. Price

CAFE • RESTAURANT • BAR



FROKOSTRETTER

Visse retter er til den lette sult.

Spørg din tjener, så du bliver mæt og glad.

STEAK SANDWICH KR. 155

Rosastegt dansk kødkvæg fra Kildegaarden, løgrelish, rucola, cornichoner og østersmayonnaise rørt på friske østers.

Hvis det gør dig nervøs, kan du få den med estragonmayo.

CROQUE MONSIEUR / MADAME

KR. 115 / KR. 135

En fransk bistroklassiker – lun, toastet sandwich med letrøget skinke, emmentalerost og dijonsennep.

Med et spejlag ovenpå bliver det til en "Croque Madame".

CARPACCIO KR. 150

Som på Harry's Bar i Venedig

Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Serveres med kryddermayonnaise.

REJEMAD KR. 145

Håndpillede rejer med dildmayonnaise, citron og frisk dild serveret på hvidt brød.

VORES STORE TARTELET KR. 165 MED HØNS I ASPARGES

Vores butterdej er naturligvis lavet med smør.

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 225

Hakkebøffen er lavet af 100% Bellotta sortfodsgris og serveres i briochebolle med løgrelish, skiver af semi-dried bøftomater og chipotle dressing.

Hertil vores sprøde pommes frites.

Hvis du ikke ønsker sortfodsgris, serverer vi også burgeren med oksekød.

RØRT TATAR A LA MINUTE

LILLE KR. 125 / STOR KR. 195

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden.

Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner, og krydderurter.

Vi hakker først vores tatar, når du bestiller den.

Vi anbefaler byens (sandsynligvis) bedste friter til.

SALAT MED VARM GEDEOST KR. 135

Sprøde salater, cremet gedeost og varm hvidløgsole.

PATÉ DE CAMPAGNE KR. 135

Serveret med dijonsennep, syltede perleløg, estragonmayo og ristet brød.

FRISÉE AUX LARDONS KR. 135

Klassisk fransk bistrosalat med frisé, pocheret æg, bacon, sprøde croutoner og purløgsgdry.

KOLDRØGET LAKS KR. 155

Serveret med radiser, agurk, ramsløg og sprøde brødtuilles samt en let sennepsdressing.

DAGENS FISK (SPØRG DIN TJENER) *Dagspris*

Vi serverer den pandestegt med brunet smør, urter og hvide kartofler.

FROKOSTTALLERKEN KR. 250

- Rejer med dildmayo
- Røget laks
- Rørt tatar
- 2 slags charcuterie
- Ost og garniture

Serveres med vores hjemmebagte surdejsbrød og smør.

SNACKS

- OLIVEN & SALTEDE MANDLER** KR. 60
- KYLLINGECHIPS MED SVAMPECREME** KR. 65
Vores køkken har tryllet med kylling, tapioca og krydderier. Knasende sprøde chips med en vanedannende dip.
- PRICES SKINKE** KR. 95
Delikat, letrøget spegeskinke af en gris, der har haft et godt liv.
- PANISSE FRITTERS** KR. 55
Panisse er en specialitet fra det sydøstlige Frankrig lavet af kikærter. Vi serverer vores med pebermayo. *Prøv den!*
- CHARCUTERIE BRÆT** KR. 155
Prices skinke, paté de campagne, Bellota chorizo samt et stykke udvalgt ost. Serveres med cornichoner og sennep
- SORTFODSSKINKE** KR. 250
100 g Jamon Iberico cebo. Kødet er saftigt og mørt, farven er dybrød - skøn smag og aroma.
- RØGET ØRREDFILET MARINERET MED ENEBÆR OG CITRONTIMIAN** KR. 145
Serveret på ristet surdejsbrød med brændt citron, persille og kapers.

PRICES 3-RETTERS TIVOLI MENU

Serveres alle dage til aften

1. KOLDRØGET LAKS / 2. HELSTEGT
VAGTEL FARSERET MED SVAMPE
/ 3. RABARBERTRIFLI

KR. 475

Vi gør opmærksom på, at Prices 3-retters Tivoli menu gælder for selskaber til og med 8 personer og ikke kan kombineres med andre rabat- og bonusaftaler.



ØSTERS

HOLLANDSKE ØSTERS
3 STK. KR. 125 / 6 STK. KR. 195

De har en perfekt saltbalance.

Serveres med citron samt rødvinseddike med finthakket skalotteløg.

CAVIAR

BAERII CAVIAR FRA "ROGN"
15 G KR. 295 / 30 G KR. 495

Baerii Caviar, cremet og fyldig med markant salt fra modnet rogn.

En Baerii Caviar med dyb smag!
Vi serverer den med blinis, finthakket rødløg og creme fraiche.

LETTE RETTER / FORRETTER

- CARPACCIO** KR. 150
Som på Harry's Bar i Venedig.
Papirtynde skiver oksekød af dansk kødkvæg fra Kildegaarden med kryddermayonnaise.
- REJEMAD** KR. 145
Håndpillede rejer med dildmayonnaise, citron og frisk dild serveret på hvidt brød.
- PATÉ DE CAMPAGNE** KR. 135
Serveret med dijonsennep, syltede perleløg, estragonmayo og ristet brød.
- KOLDRØGET LAKS** KR. 155
Serveret med radiser, agurk, ramsløg og sprøde brødtuilles samt en let sennepsdressing.
- SALAT MED VARM GEDEOST** KR. 135
Sprøde salater, cremet gedeost og varm hvidløgsolie.

SIGNATURETTER

RØRT TATAR A LA MINUTE LILLE KR. 125 / STOR KR. 195

Af dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Rørt med æggeblomme, kapers, peberrod, grov sennep, cornichoner og krydderurter.

*Vi hakker først vores tatar, når du bestiller den.
Vi anbefaler byens (sandsynligvis) bedste fritter til.*

VORES STORE TARTELET MED HØNS I ASPARGES KR. 165

Vores butterdej er naturligvis lavet med smør.

BURGER AF SORTFODSGRIS KR. 225

Hakkebøffen er lavet af 100% Bellotta sortfodsgris og serveres i briochebolle med løgrelish, skiver af semi-dried bøftomater og chipotle dressing. Hertil vores sprøde pommes frites.

Hvis du ikke ønsker sortfodsgris, serverer vi også burgeren med oksekød.

INDBAGT FLADFISK - DAGSPRIS

Dagens fladfish indbagt i butterdej med julienne af porrer og gulerod. Serveres med safran beurre blanc.

HOVEDRETTER

Husk at supplere din hovedret med en side order.

BØF AF DANSK KØDKVÆG (250 G) KR. 325

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med rødvins-sauce og bearnaise.

PEBERBØF (250 G) KR. 295

Skåret af oksefilet fra dansk kødkvæg fra Kildegaarden. Serveres med sauce af sort peber, oksefond, creme fraiche, dijonsennep og cognac.

DAGENS FISK (SPØRG DIN TJENER) Dagspris

Vi serverer den pandestegt med brunet smør, urter og hvide kartofler.

SPANSK SORTFODSGRIS KR. 275

Serveres med en kraftig sky med røget marv, persille, estragon og skalotteløg.

Vi anbefaler pommes frites til.

De fritgående grise lever af agern og græs, hvilket giver usædvanlig smagfuldt, mørkt kød. Sortfodsgris gennemsteges ikke som almindelige danske grise, men serveres stegt medium, ligesom godt oksekød.

PAPPADELLE MED SVAMPE KR. 175

Brede pastabånd serveret med årstidens syltede svampe, friskrevet parmesan og parmesan crumble.

FARSERET VAGTEL KR. 275

Serveret med selleripuré, syltede bølgehatte, estragonglace og sprøde chips af blå kartofler.

SIDE ORDERS

HUSETS GRØNNE SALAT KR. 25

Blandede plukkede salater, skalotteløg, saltede hasselnødder og vinaigrette.

SÆSONENS GRØNTSAGER MED KRYDDERURTER KR. 45

Variere efter udbud. Spørg din tjener.

SMÅ KARTOFLER KR. 35

Vendt i rigeligt smør og persille.

BRDR. PRICE POMMES FRITES KR. 55

BEARNAISEMAYO / SVAMPECREME / CHIPOTLEMAYO / KETCHUP KR. 25

God til pommes frites.

CAESAR SALAT KR. 55

Sprød romainesalat, croutoner, parmesanflager og vores caesardressing.



OSTE & DESSERTER

TRE SLAGS OST KR. 125
Europæiske oste serveret med ristet rugbrød.

PRICES CITRONDRØM KR. 95
Vores berømte citrontærte har fået et lille twist i køkkenet, men der er stadig sprød mørdej, frisk citroncreme og marengs involveret.

GATEAU FRAICHEUR KR. 125
Browniebund, chokoladeganache og chokolade glace. Vi serverer en kugle solbærsorbet til.

BRDR. PRICES SOFTICE KR. 95
Med amarena kirsebær og crumble af mørk chokolade.

RABARBERTRIFLI KR. 95
Knuste makroner med Marsala, rabarberkompot med vanilje og crème chantilly.

PETIT FOURS KR. 65
3 stk. hjemmelavede petit fours.

AFHOLD SELSKAB HOS BRDR. PRICE TIVOLI

*Hos os er det nemt at invitere gæster
- både til den lille og den store fest ...*

2-RETTERS MENU	FRA KR. 395
3-RETTERS MENU	FRA KR. 495
PRICES SELSKABSPAKKE	FRA KR. 1295

Gælder fra 9 personer. Priser er per kuvert.

Se mulighederne på www.brdr-price.dk

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

PRICES BØRNEKORT

3-RETTERS BØRNEMENU

SNACK / HOVEDRET / DESSERT
KR. 185

Med valgfri drikkevarer.

SNACKS

KYLLINGECHIPS MED DIP KR. 25

SALTEDE MANDLER KR. 25

**GRØNTSAGSSTÆNGER
MED HUMMUS** KR. 25

HOVEDRETTER

KYLLINGEFILET KR. 85
Sprød kyllingefilet serveret med pommes frites og ketchup.

HAMBURGER KR. 85
Burgerbolle med bøf. Tomat, salat og agurk serveres for sig - så kan børnene selv bygge den færdig. Serveres med pommes frites og ketchup.
- Med bacon eller ost +kr. 10

PAPPADELLE KR. 75
Pappardelle med vores egen ragu alla bolognese og revet parmesan på toppen.

FISKEFILET M. POMMES FRITES KR. 95
Serveres med vores hjemmelavede remoulade eller ketchup alt efter ønske.

DESSERT

PRICES SUNDAES MED TOPPING KR. 45

- Jordbær med hvid chokolade
- Mørk chokoladesauce m. hasselnøddekrokant
- Saltet karamelsauce m. hasselnøddekrokant