

SNACKS

| | |
|---|-------------|
| NOCELLARA OLIVEN | 45,- |
| RØGEDE OG SALTE MANDLER | 45,- |
| SURDEJSBRØD Med pisket smør. | 35,- |
| IBERICOSKINKE | 95,- |
| GILLARDEAU ØSTERS PR. STK. | 45,- |
| Vælg mellem: | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Au naturel. • Syltede æbler og dildolie. • "Bloody Mary". | |
| SCAMPI FRITTI & kold Madagascarpesauce. | 2 STK. 50,- |
| GOUGÈRES Sprød vandbakkelse med trøffelcrème og Ibericoskinke. | 2 STK. 85,- |

FORRETTER

| | |
|--|-------|
| GRAVAD LAKS <i>Husets specialitet siden 1975.</i> Skåret ved bordet. Serveret med "rævesovs" og kommensbolle. | 175,- |
| KALIX LÖJROM Ca. 30 g. Delikate, små rogn fra fisken Siklöja. Serveret med blinis, crème fraîche, urter og grillet citron. | 225,- |
| HOISIN-MARINERET TUN Med avocado, kimchee, sprøde salater og sesam/yuzu/wasabi-vinaigrette. | 175,- |
| <i>Laves også vegetarisk med variation af avocado.</i> | |
| TATAR Rørt tatar af okse med cognac, æggebomme, sennep, cornichoner og kapers. Toppet med estragoncrème, syltede sennepskorn og kartoffelchips. | 175,- |
| HVIDE ASPARGES (V) Serveret med hollandaise, grillet citron og urtesalat. | 195,- |

FRA GRILLEN

| | |
|---|-------|
| OKSEMØRBRAD, CA. 200 G Kornfodret. | 350,- |
| A HEREFORD BEEFSTOUW OKSEROAST, CA. 250 G Langtidsstegt og kulgrillet, skiveskåret oksecuvette. | 299,- |
| RIBEYE, CA. 300 G Kornfodret sydamerikansk. | 425,- |
| HAKKEBØF, CA. 225 G Af hakket oksekød. Med karamelliserede løg, syltede rødbeder og peberrod. | 245,- |
| A HEREFORD BEEFSTOUW BURGER Wagyu-bøf, hot-honey bacon, cheddar, pickles, tomat, husets burgersauce. | 275,- |
| PREMIUM PORTERHOUSE, CA. 800 G Finsk kvie fra Freygaard. Kulgrillet. Velegnet til 2 personer. | 825,- |
| LAMMECULOTTE, CA. 400 G Kulgrillet og serveret med urtesauce. Velegnet til 2 personer. | 499,- |
| STEGT TORSK Med cremet sauce på Champagne og fyld af rogn og urter. | 295,- |
| GRILLET KNOLDSELLERI (V) Med hasselnøddecrème, ristede hasselnødder og urtevinaigrette. | 195,- |

SIDES

| | |
|--|------|
| POMMES FRITES Sprøde og lækre. | 45,- |
| BAGT KARTOFFEL Med hvidløgssmør. | 39,- |
| SALAT Sprøde blandede forårssalater med valnødde/urte-vinaigrette. | 55,- |
| GRILLEDE GRØNNE ASPARGES OG BROCCOLINI Med brunet smør og parmesan. | 69,- |
| BAGTE JORDSKOKKER Med jordskokkecrème og urtevinaigrette med grov sennep. | 69,- |
| SAUCER PR. STK. | 45,- |
| Bearnaise sauce. Peberkornssauce. Rødvinsauce. | |
| KRYDDERSMØR | 30,- |



TIVOLI MENU

HOISIN-MARINERET TUN

Med avocado, kimchee, sprøde salater og sesam/yuzu/wasabi-vinaigrette.

BØF BEARNAISE

Grillet oksefilet med salat, pommefrites og bearnaisesauce.

CHOKOLADETÆRTE

Mørk chokoladecremeux, saltet karamel, sorbet, marinerede bær og krystalliserede hasselnødder.

3 RETTER 595,-

FORRET & HOVEDRET 525,-

TILKØB AF VINMENU 295,-

3 glas vin.



VELKOMMEN TIL TIVOLI

HEREFORD 75

Tanqueray Dry Gin, Cava, Elderflower & Lemon

SNACK

Sprød krustade med cremet lakserillette og frisk dild

PR. PERSON 149,-



A HEREFORD BEEFSTOUW

TIVOLI

Alle priser er inklusive moms & betjening. Byttepenge i DKK. Kreditkortgebyr: Firmakort udstedt både inden for eller uden for EU/EØS, samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, bliver pålagt et gebyr. For American Express gælder, at alle transaktioner bliver pålagt et gebyr. 05/2026