

APOLLO MENUEN

3 RETTER 445,-

GRILLET TUN

Limecrème – rejechips – bitre salater – wasabi & yuzuvinaigrette.

HELSTEGT OKSEFILET

Grillet oksefilet med forårsgrønt – pommes frites & pebersauce.

BOUNTYDESSERT

Kokosis – ristet kokos – saltet karamel & chokoladesauce.

SHARING MENU

8 RETTER I 3 SERVERINGER 425,-

Sharing style

(Skal vælges af hele bordet)

1. SERVERING

Oksecroquette. Surdejsbrød med rørt smør.
Kartoffelchips med syrlig crème fraîche.
Rørt tatar med syltede svampe.
Rejecocktail med Apollos cocktailsauce.

2. SERVERING

Skiver af kalvecuvette.
Grillet savoykål med misosauce – pommes frites – pebersauce

3. SERVERING

Chokoladetærte med solbær & sorbet.

SNACKS

SALTEDE MANDLER	30
OLIVEN	30
CANTAL SKINKE	40
CROQUETTE AF OKSE SHORTRIBS / pr stk.	25
SURDEJSBRØD MED RØRT SMØR	40
KARTOFFELCHIPS	40
Med syrlig crème fraîche.	
CAVIAR 10 g	295
Blinis, pisket crème fraîche & purløg.	

FORRETTER

JORDSKOKKESUPPE (V)	90
Med bagte jordskokker – syltede æbler – purløgsolie & jordskokkechips.	
Tilkøb friterede kammuslinger	+ 35
REJECOCKTAIL	110
Håndpillede rejer, hjertesalat, grillet citron & Apollos cocktailssauce.	
GRILLET TUN	115
Limecrème – rejechips – bitre salater – wasabi & yuzuvinaigrette.	
RØRT TATAR	95
Rørt med æggeblomme – Cognac – urter – svampemayo – syltede kejserhatte – kartoffelchips.	
ØSTERS	/ pr stk. 40
Æblevinaigrette – tabasco.	

HOVEDRETTER FRA GRILLEN

RIBEYE, ca. 275 g	295
OKSEMØRBRAD, ca. 175 g	295
KALVECUVETTE, ca. 200 g / skær selv	195
Med pommes frites, grøn salat & pebersauce.	
TOMAHAWK, ca. 1000 g	
Stegetid ca. 30 min.	
(Velegnet til at dele)	Pr. tomahawk 995

ANDRE HOVEDRETTER

GRILLET SAVOYKÅL (V)	175
Røget sellericrème – sellerifondant – sauce på miso, syltede ribs & timianolie.	
RØRT TATAR	195
Rørt med æggeblomme – Cognac – urter – svampemayo – syltede kejserhatte – kartoffelchips – pommes frites – sauce bearnaise.	
STEGT HELLEFLYNDER	250
Grillet grønkål – syltede perleløg – brunet smør med ristede hasselnødder & urter.	
GRILLET KYLLING FRA ROKKEDAHL	215
Stegte gulerødder med estragon – hønsesky med skalotteløg & kørvel.	

SIDES & SAUCE

POMMES FRITES	45
TRØFFELFRITTER	55
APOLLOS FLØDEKARTOFFEL	45
FORÅRSGRØNT	45
Med Parmesancreme & urter.	
GRØN SALAT	40
3 SIDES	120
KRYDDERSMØR	25
SAUCE BÉARNAISE	35
PEBERSAUCE	35

DESSERTER

BOUNTY	85
Kokosis – ristet kokos – saltet karamel & chokoladesauce	
CHOKOLADETÆRTE	95
Chokolade – solbær – sorbet.	
BACI DI DAMA	85
Hasselnød – chokolade & praline.	
COMTÉ 36 MDR.	115
Med knækbrød & marmelade.	

Har du fødevareallergier? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikkert igennem menuen.

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. 03/2025



A HEREFORD BEEFSTOUW

www.ahb.dk/tivoli