

Bosaba

Vi anbefaler 3-5 retter pr. person, som deles ved bordet.

SNACKS

Ristede mandler og wasabi jordnødder (v)... 29 kr.
Sardiner, ristede brød, citron og aioli 69 kr.
Charcuteri platter // Parmaskinke, Salami, chorizo, oliven, ost, soltørrede tomat, knækbrød og grønt 189 kr.

Oliven Nocellara og Kalamata med sten (v). 35 kr.
Skinke, stracciatella og ristede surdejbrød ... 69 kr.
Burrata, ristede surdejbrød, peberfrugt og soltørret tomat 59 kr.

FORRETTER

Tuna tatar..... 99 kr.
Marinade tun, guacamole, sesame vinaigrette, koriander og kinaradiser.
Carpaccio 89 kr.
Rocket mix salat, parmesan, balsamico og olivenolie.
Tempura 59 kr.
3 stk. panerede rejer, chili mayonnaise og sesam.

Taco tikka kylling 79 kr.
Kylling marinade i yoghurt, guacamole, syltede chili, cremefraiche og rødløg.
Falafel salat (vg)..... 69 kr.
Falafel med hummus og rødkålsalat.

HOVEDRETTER

Crispy chicken burger..... 139 kr.
salat, pickle og chili mayonnaise.
Serveres med pommes frit og ketchup.
Vegetar/vegansk: Falafel med hummus og rødkålsalat.
Classic chili con carne 159 kr.
Serveres med guacamole, cremefraiche, salsa og ris.
Braiseret svinebryst 169 kr.
i krydderier med ærte puré, blomkål, slikærter og pebersovs.
Pasta tortellini 139 kr.
med spinat og ricotta serveres med vild svampe a-la-creme og parmesan.
Bao bao// 2 stk. 139 kr.
Frittet citron kylling, forårsløg, chilimayo, hjerte salat, rødløg, chili og koriander.

YAKITORI

Spyd 2 stk. pr. portion
Serveres med grøn salat.

Blomkål 59 kr.
Marinade blomkål, brunt smør og chilimayonnaise.

Kylling 79 kr.
Marinade kylling bryst og teriyaki sauce.

Gris 79 kr.
Peber, krydderier og palmsukker glaseret gris.

Okse..... 99 kr.
Teriyaki sauce glaseret oksekød.

TILBEHØR

Pommes Frit og chili mayonnaise (v) 29 kr.
Tang salat og goma dressing (vg)..... 29 kr.
Edamame (v) 29 kr.

DESSERT

Dagens kage 59 kr.
Karamel og vaniljeis med chokolade nips 49 kr.
Crepes suzette, appelsin sirup og vaniljeis 69 kr.

Bosaba

DRIKKEVARER

LÆSKEDRIKKE

<i>Sodavand</i> Pepsi, Pepsi Max, Faxé Kondi, Faxé Kondi Free	39 kr.
<i>Danskvand</i>	25 kr.
<i>Kildevand</i>	25 kr.
<i>Adelhardt appelsinjuice</i>	35 kr.
<i>Adelhardt æblejuice</i>	35 kr.
<i>Adelhardt hyldeblomstsajt</i>	35 kr.

KAFFE


<i>Espresso</i>	29 kr.
<i>Filterkaffe (inkl. 1 refill)</i>	35 kr.
<i>Cappuccino</i>	39 kr.
<i>Café latte</i>	39 kr.
<i>Irish coffee</i>	69 kr.

VINMENU

BOBLER

<i>Champagne Thiénot Brut,</i> <i>NV, Frankrig</i>  110 / 675 kr. Dejlig Champagne med duft af pære, gul stenfrugt og fersken med friskhed og mineralsk eftersmag.
<i>Cava Dibon Demi-Sec, Spanien</i>  80 / 375 kr. Dejlig Cava lavet på Macabeo drue med duft af blomster og bær, smagen er afrundet og blød, halvtør og frugtig.
<i>Sovrano, Vino Spumante Brut,</i> <i>Montelliana, Italien</i>  75 / 295 kr. Dejlig mousserende med aromatisk duft, af pære, æbler, lidt mandel og citrus.

ROSE

<i>Rosé, La Vie en Rose, Provence,</i> <i>Økologisk, Frankrig</i>  95 / 400 kr. Dejlig Provence Rose lavet af Mourvedre med ren og frisk duft af kirsebær, jordbær, nyslået græs og magnolia.
--

HVIDVIN

<i>Trebbiano/Chardonnay, Napolino,</i>  75 / 325 kr. <i>Poderi Napolino, Italien</i> Frisk tør hvidvin med eksotisk smag og duft med aromaer af ananas, fersken, blomster og moden pære.
<i>Pinot Grigio, Corte Majoli,</i>  85 / 350 kr. <i>økologisk, Italien</i> Dejlig Pinot Grigio med cremet eftersmag med et strejf af pære, æbler og citrus.
<i>Riesling, "1648", Weingut</i>  95 / 425 kr. <i>Thanisch, Tyskland</i> Fantastisk Riesling med noter af modne æbler og eksotiske frugter, der har en frisk og elegant syre understøttet af en sprød mineralitet.
<i>Pouilly Fumé, Domaine</i>  110 / 485 kr. <i>Langlois-Château, Frankrig</i> Aromatisk vin med en klar lysegul farve, der åbner med en duft af hvide blomster, frugtagtige noter kombineret med citrusskal.
<i>Domaine d'Ardhuy Bourgogne Hautes</i>  575 kr. <i>Cotes de Beaune Blanc, Bourgogne, Frankrig</i> Ren Bourgognevin med duft af citrusfrugter, kvæde, hvide stenfrugter og et strejf af hvide blomster med en flot syre og elegant mineralitet i eftersmagen.
<i>Sangiovese/Merlot, Napolino,</i>  75 / 325 kr. <i>Poderi Napolino, Italien</i> Smuk rubinrød vin med duft af fængslende noter af kirsebær, violer, chokolade og urter.
<i>Chianti Colli Fiorentini DOCG,</i>  85 / 350 kr. <i>Torre a Cona, Italien</i> Klassisk toscansk Chianti med noter af ribs, kirsebær og blomster, og smagen er elegant, tør og slank med en fin frugtig syre.
<i>Château Sipian Médoc, Bordeaux,</i>  95 / 425 kr. <i>Frankrig</i> Dejlig blanding af Cabernet Sauvignon og Merlot med et strejf af modne bær, ristet brød fra fadlagring, vanilje og et strejf af frugtagtig sødme.
<i>Château Rombeau Rivesaltes, L'Elevé,</i>  115 / 495 kr. <i>Côtes du Roussillon, økologisk, Frankrig</i> Smuk rødvin med blanding af Syrah og mourvèdre med varm duft af modne bær, soltørrede frugter og chokolade.
<i>Domaine d'Ardhuy Cote de</i>  595 kr. <i>Beaune-Villages Rouge, Bourgogne, Frankrig</i> Dejlig rød Bourgognevin med aroma af røde bær og smukt struktureret med bløde, afdæmpede tanniner med delikatess og elegance.