



SEATING

På Scandics restauranter har vi respekt for god mad. Vores køkken har rødder i det danske og nordiske med omtanke for årstidens råvarer. Vi dyrker det naturlige, det enkle og det nære – og vi har modet til at lade os inspirere fra en anden verden, hvis det smager rigtigt.

Vores køkkenchef har en særlig kærlighed for lokale råvarer, intet er overladt til tilfældighederne, og du kan altid være sikker på at få en ordentlig bøf og frisk fisk. Vi har nemlig fået dansk fritgående Angus på krogen og har skåret det ud til de bedste bøffer.

Hos Scandic har vi indgået samarbejde med Strandbyfisk. Aftalen sikrer bæredygtige fisk fanget tæt på vores kyster. Størstedelen af vores fisk er fanget langs de danske kyster og landet på havnen samme dag, som de er hevet op af vandet. Det kalder vi for "dansk, kystnært fiskeri". Velkommen og velbekomme.

FROKOST

RIMMET FÆRØSK LAKS 95

Chilimayo – friskost – ørredrogn - forårsløg

LA

KLASSISK CÆSAR SALAT 99

Romainesalat - brødcroutoner - friskrevet Havgus

GL VT LA

Dansk velfærdsskylling ell. Rejer 69,-

Bacon 35,-

BURGER MED FRITTER 169

Bøf af velhængt Angus kød i Strandpark marinade, Strandparks original dressing, mayo, cheddar ost, syltede agurker, rå løg og grøn salat. Alt pakket ind i en luftig brioche og serveret med sprøde fritter

GL LA

Tilkøb: Løgringe og bacon 13,- pr. stk

350 GR DANSK ANGUS RIB EYE 295

Bagt tomat m. chimichurri – pommes frites – "café de paris" smør – bearnaise

LA

Tilkøb af grøn salat med vinaigrette 39,-

"SOLERO" 85

Passionsfrugt – vaniljeis – yoghurtmousse – marengs

VT LA

GL Indeholder gluten **VT** Vegetarisk **LA** Indeholder laktose

Fødevarerallergi og intolerance: Ved bestilling af mad og drikkevarer kan du spørge en af vores medarbejdere til råds omkring indhold af allergener i vores menu.

Alle priser er i danske kroner og inklusive moms.