

GASTRO & BAR
..... Est
2017

NYTORV 11

VELKOMMEN på Nytorv11 Gastro & Bar, et familieføretagende hvor der er hjerterum og højt til loftet. Vi er drevet af passion for vores sted og det at give vores gæster en super oplevelse, uanset om du nyder vores mad, vin, øl, kaffe eller en sen godnatdrink.

Læn dig tilbage, nyd livet, betjeningen og den gode mad.

Start aftenen og skærp appetitten med en af vores gode starter drinks.



PROV EN AF VORES HELT SPECIELLE GIN & TONIC MED FEVER TREE TONIC
- SELVFØLGELIG MED 4CL GIN, EFTER VALG. SE VORES KORT.

DE KENDTE OG KLASSISKE

TAPASBRÆT - MIN. 2 PERS. (Serveres ikke søndag)

Med økologisk chorizo pølse, egetræsroget morbrad, vildsvinepølse, hjemmerørt tunmousse, rejer, manchego ost på bund af sprød salat, brownie med fløde og syltede bær

(Ekstra kuverter 125,- pr. kuvert) 2 personer 250,-

PLETSKUD

Stegt og dampet rødspætte, rejer, Thousand Island dressing og friskbagt brød 119,-

FISH "N" CHIPS

Rødspætte, tartar sauce, fritter og citron 109,-

PARISERBØF

Hakkebøf, brød, rødbejer, peberrod, løg, kapers, æggeblomme og pickles 129,-

ÆGGEKAGE

Æggekage m. bacon, tomat, puruløg, rødbejer og hjemmerørt ølsennep 109,-

NACHOS

Almindelig : Cheddar, salsa og guacamole 69,-
Med kylling : Cheddar, salsa og guacamole 89,-

FROKOST STEAK

Lavastensgrillet steak m. salat, bearnaisesauce og fritter el. stegte kartofler 129,-



SALATER

CÆSAR SALAT

Kylling, salat, parmesan, cæsar dressing, croutoner og friskbagt brød 99,-

GRATINERET GEDEOST

Gedeost, salat, semidried tomat, salte mandler, rugbrødchips, rosmarinmayo og friskbagt brød 119,-

TUNSATAT

Hjemmerørt tunmousse, salat, cherry tomater, æg, grønne bønner, saltede mandler, mango og hjemmelavet dilledressing 119,-

AVOKADO VEGETAR SALAT (V)

Salat, avokado, cremet feta, æble, mango, tranebær og hjemmelavet hvidløgsdressing 119,-

FROKOST BURGERS

NYTORV 11 CLASSIC BEEF

Oksekød, bacon, cheddar, agurker, friterede løgringe, estragonmayo, BBQ-sauce og fritter 129,-

NYTORV 11 CLASSIC CHICKEN

Kylling, bacon, cheddar, agurker, friterede løgringe, estragonmayo, BBQ-sauce og fritter 129,-

BISON-BURGER (fra lokal bisonfarm)

Mild chili relish, karameliserede løg, frisk salat og fritter 169,-

NACHO VEGETAR BURGER (V)

Nacho vegetarbof, mozzarella ost, avokado, chilimayo, salsa, salat, rødøl, tomat og fritter 129,-

+ Jalapenos kr 5,-

PASTA OG KARTOFFEL

RAVIOLI RATATOUILLE (VEGETAR) (V)

Med squash, peberfrugt, aubergine, tomat og virgin olivenolie
Ravioli (ost og spinat) 109,-

PASTA MARISCOS

Smørdampet kulmule, tigerrejer, friske asparges, forårsløg, citron og cremet dildsauce 129,-

PASTA TERNERA (V)

Skært oksefilet, portobello, fløde dijonsauce med hvidløg, trøffelolie og mild chili 129,-

CHICKEN CREMEA (V)

Krydret kyllingebryst i dijon flødesauce med portobello svampe, stegte artiskokker, hvidløg, chili, cherry tomater, timian pettkartofler og trøffelolie 129,-

SANDWICH

AVOKADO VEGETAR RUGBRØDSSANDWICH (V)

Avokado, mozzarella, semidried tomatoes, syltede rødøl, hjertesalat og pesto i frisk letbagt rugbrød 109,-

KYLING SANDWICH

Kylling, bacon, tomat, rucola og hjemmelavet karrydressing i lys baguette 109,-



Mild chili



Medium chili



Vegetar

KIDS

FISKEFILET

Rødspætte, fritter og remoulade 79,-

BØRNEBURGER

Hakkebøf, ost, bacon, fritter og ketchup 79,-

GRILLET KYLLINGEBRYST

Grillet kylling, fritter, ketchup og remoulade 79,-

BØRNEIS

Vaniljeis og chokoladesauce 39,-

DESSERT

BROWNIE

Hjemmebagt brownie, vaniljeis og bær 69,-

CRÈME BRÛLÉE

Sorbet og bær 69,-

BOURBONMARINEREDE BLÅBÆR

Hjemmelavet karameliseret nøddeknas og økologisk vaniljeis 69,-

3 SLAGS OST PÅ BRÆT

Chutney og rugbrødschips 69,-

Vi anbefaler til vores desserter Tawny Port eller Chocolate / Chili likør

KOLDE FRISTELSER

APEROL SPRITZ*Aperol, mousserende vin, dansk vand og appelsin*

65,-

LILLET ROSÉ*Lillet Rosé, Fever-Tree Mediterranean Tonic og lime*

65,-

EDELWEISS*Hvidvin, hyldeblomst, appelsin, citron og lime*

65,-

ITALIENSKE BOBLER*Iskold glas Spumante*

55,-

Vi serverer altid en spændende månedsmenu
(Spørg betjeningen)

Mandag - torsdag kl. 17.30 - 21.00 · Fredag - lørdag kl. 17.30 - 21.30 · Søndag kl. 17.00 - 21.00

FORRETTER

BRUSCHETTA CLASSIC (V)

Tomat, olivenolie, løg og hvidløg 69,-

CARPACCIO

Revet parmesan, rucola, olivenolie og friskbagt brød 99,-

VARM HUMUS 🌶️ (V)

Med soltørrede tomater, hvidløg, chili og friskbagt brød - *God at dele* 79,-

GAMBAS PIL PIL 🌶️🌶️

Tigerrejer, olivenolie, chili, hvidløg og friskbagt brød 99,-

HOKKAIDO SUPPE 🌶️ (V)

med Hokkaido græskar, hvidløg, chili, ingefær og kartofler 89,-

Ved bestilling af kun én forret som hovedret + kr. 35,- gælder ikke Carpaccio.

PASTA & KARTOFFEL

RAVIOLI RATATOUILLE (VEGETAR) (V)

Med squash, peberfrugt, aubergine, tomat og virgin olivenolie. Ravioli (ost og spinat) 149,-

PASTA MARISCOS

Smørdampet kulmule, tigerrejer, friske asparges, forårsløg, citron og cremet dildsauce 169,-

PASTA TERNERA 🌶️

Skært oksefilet, portobello, fløde dijonsauce med hvidløg, trøffelolie og mild chili 169,-

CHICKEN CREMEA 🌶️

Krydret kyllingebryst i dijon flodesauce med portobello svampe, stegte artiskokker, hvidløg, mild chili, cherry tomater, timian petitkartofler og trøffelolie 169,-

🌶️ Mild chili | 🌶️🌶️ Medium chili | (V) Vegetar

BURGERS

NYTORV 11 CLASSIC BEEF

Oksekød, bacon, cheddar, agurker, estragonmayo, BBQ-sauce, friterede løgringe og fritter 169,-

NYTORV 11 CLASSIC CHICKEN

Kylling, bacon, cheddar, agurker, estragonmayo, BBQ-sauce, friterede løgringe og fritter 169,-

BISON BURGER (fra lokal bisonfarm)

Mild chili relish, karameliserede løg, frisk salat og fritter 199,-

NACHO VEGETAR BURGER 🌶️ (V)

Nacho vegetarbof, mozzarella ost, avokado, chilimayo, salsa, salat, rødøl, tomat og fritter 159,-

+ Jalapenos kr 5,-

STEAK & FISH

ALLE STEAKS SERVERES MED HVIDVINDAMPET
GARNITURE AF ÅRSTIDENS GRØNT

STRIPLION - 250 G

Lavastensgrillet Hereford Grain fed steak, grillet tomat og syltede rødøl + 100 g.



279,-
75,-

TENDERLOIN / MØRBRAD - 200 G

Lavastensgrillet Hereford Grain fed tenderloin, grillet tomat og syltede rødøl + 100 g.



289,-
75,-

RIB-EYE - 250 G

Lavastensgrillet Hereford Grain fed Ribeye steak, grillet tomat og syltede rødøl + 100 g.



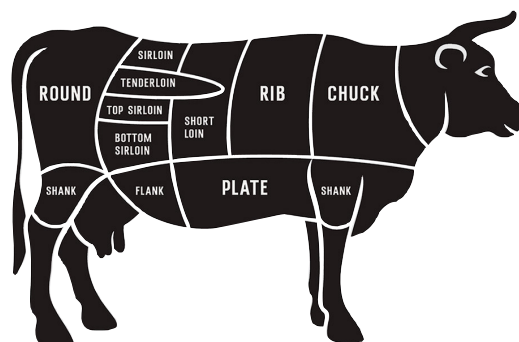
289,-
75,-

SMØRDAMPET KULMULE

På bund af saute med årstidens grønt, petitkartofler og cremet dildsauce 229,-

TILVALG TIL STEAKS

PEBERSAUCE / BEARNAISESAUCE
FRITTER / STEGTE KARTOFFLER



EKSTRA TILKØB - Bearnaise, skysauce, pebersauce el estragonmayo : 15,-
- Fritter eller stegte kartofler : 25,-

Vi serverer altid en spændende månedsmenu
(Spørg betjeningen)

Mandag - torsdag kl. 17.30 - 21.00 · Fredag - lørdag kl. 17.30 - 21.30 · Søndag kl. 17.00 - 21.00

DE KENDTE & KLASSISKE

BRYGGERGRYDE

Gris, bacon, cocktailpølser, perleløg, mørk øl og kartoffelmos 179,-

JÄGERSCHNITZEL

Jägerschnitzel af svinemørbrad, med stegte kartofler, ærter, wienerdreng og skysauce 179,-

KIDS

FISKEFILET

Rødspætte, fritter og remoulade 79,-

BØRNEBURGER

Hakkebøf, ost, bacon, fritter og ketchup 79,-

GRILLET KYLLINGEBRYST

Grillet kylling, fritter, ketchup og remoulade 79,-

BØRNEIS

Vaniljeis og chokoladesauce 39,-

SALATER

STEAK SALAT

Grillet slidset striplion steak, salat, grønne bønner, cherry tomat, små kartofler, sorte oliven, vinaigrette og friskbagt brød 179,-

CÆSAR SALAT

Kylling, salat, parmesan, cæsar dressing, croutoner og friskbagt brød 139,-

DESSERT

BROWNIE

Hjemmebagt brownie, bourbon vaniljeis og bær 69,-

CRÈME BRÛLÉE

Sorbet og bær 69,-

BOURBONMARINEREDE BLÅBÆR

Hjemmelavet karameliseret nøddeknas og økologisk vaniljeis 69,-

3 SLAGS OST PÅ BRÆT

Chutney, rugbrødschips og brød 69,-

Vi anbefaler til vores desserter Tawny Port eller Chocolate / Chili likør

BEFORE Dinner

APEROL SPRITZ

Aperol, mousserende vin, danskvand og appelsin 65,-

LILLET ROSÉ

Lillet Rosé, Fewer-Tree Mediterranean Tonic og lime 65,-

EDELWEISS

Hvidvin, hyldeblomst, appelsin, citron og lime 65,-

AFTER dinner

ESPRESSO MARTINI

Stolichnaya Vodka, Kahlúa, sukkersirup og espresso 80,-

IRISH COFFEE

Jameson Irish Whiskey, brun farin, kaffe og flødeskum 65,-

KAFFE BAILEY'S

Med 4 cl Bailey's 65,-

DRIKKEVARER

GASTRO & BAR

Est.
2017

NYTORV 11

VAND / SAFT / SODAVAND 25 / 40 cl.

Friskpresset appelsinjuice (25 cl.)	38,-
Frisklavet ice-the	28,- / 45,-
Frisklavet passion & soda	28,- / 45,-
Appelsinjuice	28,- / 45,-
Æblejuice	28,- / 45,-
Mælk	28,- / 45,-
	25 cl.
Hyldeblomst OKO Rabarber, Solbær eller Ingefær	35,-
Hyldeblomst OKO med brus	35,-
Fever Tree Tonic 20 cl.	35,-
	25 / 40 cl.
Coca cola	28,- / 45,-
Coca cola Zero	28,- / 45,-
Sprite	28,- / 45,-
Fanta	28,- / 45,-
Lemon	28,- / 45,-
Soda / Dansk vand med og uden citrus	28,- / 45,-
Alm. Vand	15,- / 25,-
Kande med vand / Gratis ved køb af vin	30,-

KAFFE

Espresso · OKO	25,-
Dobbelt espresso · OKO	30,-
Americano · OKO	25,-
Cortado · dobbelt	35,-
Cappuccino	35,-
Caffé Latte	39,-
Chailatte	39,-
Varm kakao med flødeskum · uden / med	35,- / 39,-
Te · øko	25,-
Ice Coffee	35,-

ENERGIDRIK

Redbull 25 cl.	35,-
----------------	------

ØL "PÅ FAD" 25 / 40 cl.

Carlsberg · Den velkendte lagerøl	30,- / 50,-
Tuborg Classic · Frisk pilsnerøl med lidt mere smag	30,- / 50,-
Tuborg Julebryg 	30,- / 50,-
Carlsberg 1883 · "Den originale" fra 1883	30,- / 50,-
	25 / 50 cl.
Jacobsen Christmas Ale 	35,- / 58,-
Kronenbourg Lager 1664	35,- / 58,-
	30 / 50 cl.
Grimbergen Blonde · Frugtig gyldenblond ale	38,- / 58,-
Grimbergen Double · Kobberrød Belgisk ale	38,- / 58,-
Grimbergen Noël 	38,- / 58,-
Erdinger Weissbier · Topklasse tysk hvedeøl	38,- / 58,-

VIBORG BRYGHUS 25 / 40 cl.

Mageløs · Lys økologisk pilsner fra Viborg	35,- / 56,-
Viborg Julebock 	35,- / 56,-
IPA · The sound of Mosaic fra Viborg	35,- / 56,-

ØL "PÅ FLASKE"

Gl. Carlsberg Porter · Kraftig og fyldig, lidt bitter · 33 cl.	35,-
Carlsberg Nordic · alkoholfri, gylden bryg pilsner · 33cl.	35,-
Corona · Klar lagerøl fra Mexico · 33 cl.	40,-
Budweiser · Let amerikansk pilsner · 33 cl.	40,-
Crabbies Ginger Beer · Skøn smag af ingefær med god sødme · 33cl.	50,-
Guinness (from can) · Den irske cremede og fløjlsbløde · 44 cl.	50,-

SNAPS

Linie Akvavit 2 cl. / 4 cl. / 1 flaske	25,- / 45,- / 500,-
OP. Andersen Akvavit 2 cl. / 4cl. / 1 flaske	25,- / 45,- / 500,-
Porse Snaps 2 cl. / 4 cl. / 1 flaske	25,- / 45,- / 500,-
Aalborg Akvavit 2 cl. / 4cl. / 1/2 flaske / 1 flaske	25,- / 45,- / 300,- / 500,-