

EYDES MENU

SNACKS

11:30 - 21:30

Røgede & saltede mandler 50

Grønne amfissis oliven 60

Grove fritter med aioli 50

Trøffelfritter med revet vesterhavsost 75

Arancini med Nduja 85

Serveres med grillet urtemayo & parmesan

Vindblæst gris & fennikel pølse 105

Serveres med surdejsbrød, cornichons & olivenolie

2 stks. østers 75

Serveret med æblevinaigrette & agurk med salturt

6 stks. Østers med citron & tabasco 195

FROKOSTKLASSIKERE

11:30 - 15:30

Eydes smørrebrødsbræt 185

Hønsesalat med puffet kylling & fiskefilet

med remoulade.

"Rejer & Æg" 125

Serveret på smørtegt surdejsbrød med håndpillede rejer pocheret æg, urtemayo & friske urter

Pandestegt rødspættefilet 125

Serveret på hjemmebagt rugbrød med remoulade, citron & friske urter.

Eydes skud 185

Serveret på surdejsbrød med fiskefilet, hjertesalat, rejer, koldrøget laks, sauce piquante, tomat, dild & citron

Hønsesalat 115

Serveret på friskbagt surdejsbrød med puffet kylling & syltede rødløg.

Pariserbøf 185

Serveres på smørstegt surdejsbrød med 180g hakkebøf, hjemmesyltede rødbeder, pickles kapers, rødløg & friskhøvlet peberrod.

LIVRETTER

11:30 - 21:30

Rørt tatar af okse 225

Med cornichoner, skalotteløg, drueagurk, kapers, syltede perleløg, chips, frisk æggeblomme & karse
Serveres med grove fritter & aioli

Eydes burger 195

180g hakkebøf, briochebolle, burgerdressing, dildpickles, rødløg, sprøde løg & modnet havarti
Serveres med grove fritter & aioli

Eydes carpaccio 215

Grillet carpaccio af krogmodnet okse.
Serveret med estragoncreme, croutoner, palmekål & urter

Cæsarsalat 175

Hjertesalat, stegt kyllingebryst, klassisk cæsardressing, parmesan & smørstegte croutoner.
(Kan laves vegetarisk)

Moules Frites 185

Friskdampede blåmuslinger med fine urter og muslingesauce serveret med pommes fritter & aioli

BBQ pork ribs 225

Braiseret revelsben med grove fritter & aioli

CAVIAR

15g Caviar med Blinis, løg og crème fraiche
245

EYDES MENU

DESSERTER

11:30 - 21:30

Tarte au caramel	105
Tærte med karamel, yuzu ganache & chokolade	
Kakao Sablé	105
Med cremefraiche ganache, brombær kompot, brombær sorbet & malt tuille	
Eydes Petit four	115
5 slags hjemmelavet petit fours - perfekt til kaffen	
Kirsebærblå & pærer	125
Kirsebær blåskimmelost på smørstegt rugbrød med pærekompot, ristede hasselnødder og friske urter	

BØRNERETTER

Eydes børneburger	125
Sprød kylling, ketchup, frisk agurk, tomat & hjertesalat i briochebolle med grove fritter, mayo & ketchup.	
Pandestegt rødspættefilet	120
Serveret med friskskåret grønt, grove fritter, citron & remoulade	
Friteret kyllingefilet med cornflakes	105
Serveret med pommes fritter, friskskåret grønt, ketchup & remoulade	

SAFT & SODAVAND

Soda 0.4 L	
Vælg mellem: Coca Cola, Coca Cola Zero Fanta, Sprite Zero & Lemon.	
Naturfrisk - økosodavand fra Ørbæk	40
Vælg mellem: Appelsin, hindbær & hyldebrus.	
Saft fra Antons i Juelsminde	40
Vælg mellem: Æble, hyldeblomst, solbær & rabarber.	
Thoreau vand ad libitum pr. person	35
Med eller uden brus.	

FADØL & FLASKEØL

Grøn Tuborg øko 4,6%, 0.40 L	59
Tuborg Classic 4,6%, 0.40 L	65
Kronenbourg Blanc 1664, 5,0%, 0	75
Grimbergen Double, 6,5%, 0.5L	75
Grimbergen Blonde 6,7% 0.5L	75
Brooklyn Pulp Art Hazy IPA 6% 0.40 L	69
Brooklyn Special Effects Hoppy Lager, 0,4% 0,33 L	45
Carlsberg Nordic, 0,0% 0,33 L	45

KAFFE & TE

Kaffe pr. person	38
Med én opfyldning	
Americano	45
Espresso	45
Cappuccino	60
Cafe latte	60
Iskaffe	65
Sirup	10
Vælg mellem: Hasselnød, vanilje eller karamel.	
Ronnefeldt te	40
Spørg din tjener for udvalg.	
Chai latte	60
Varm kakao med flødeskum	60

2 stk. håndlavede chokolader.
40 kr.