A la Carte

SNACKS

Caviar m. blinis 10g/20g 195,-/295,-
Snackbræt 90,-
Börek m. spinat, ost & urtemayo 35,-
Falafel med chilimayo 35,-
Fisketerrin med rød dressing 35,-
Saltede mandler 30,-

FORRETTER

BOUILLABAISSE 125,-
Fiskesuppe m. fisk, skaldyr & urter

MELLOW SIGNATUR TATAR 110,-
Kimchi, sort sesam & kapers

VESTERHAVS FISK (kan laves som hovedret for 250,-) 125,-
Fisk m. safran beurre blanc

RIMMET LAKS 110,-
Kærnemælk sauce & små salater

+ Brød 25,-
+ Pommes frites 50,-
+ Grøn salat, agurk, tomat & revet ost 95,-

BØRNEMENU

Børneburger med grove fritter 85,-
Fiskefilet med grove fritter 85,-
Nuggets med grove fritter 85,-
Spaghetti Bolognese 85,-

HOVEDRETTER

DANSK OKSE RIBEYE 385,-
Sprøde fritter, sæsonens grønt, sauce bordelaise & bearnaise

DANSK MØRBRAD 385,-
Dagens kartoffel, sæson grønt & sauce bordelaise & bearnaise

FJORDSKUD 250,-
Vesterhavsfisk, laks, rejer, grønt & skaldyrsdressing

ØLBRAISERET SVINEKÆBER 250,-
Sæson grønt, pommes Duchesse & svineglace

CONFITERET ANDELÅR 250,-
Brunede kartofler & andesauce m. ribs

FRISK PASTA 195,-
Svampe a la creme eller bolognese

BEARNAISE BURGER (kødet steges medium) 225,-
Oksekød, bearnaise, agurk, syltede løg, bacon, ost, salat & sprøde fritter

Vælg mellem: Urtemayo, Aioli & Chilimay

DESSERTER

OST 125,-
Tre slags ost med sprødt, surt & sødt

BLØDENDE CHOKOLADEKAGE 125,-
Vaniljeis & marinerede bær

NØDDEKURV 110,-
Med is

TRIFLI 95,-
Vaniljecreme, jordbær, hvid chokolade & crumble

CREME BRULEE 115,-
Vaniljecreme med karamelliseret sukker

MELLOW MENU

3 SMÅ SNACKS

FORRET

VESTERHAVSFISK
Hummerbisque & ørredrogn

HOVEDRET

DANSK KALVE MØRBRAD
Sauteret sommergrønt, dagens kartoffel & sauce bordelaise

DESSERT

TRIFLI
Vaniljecreme, jordbær, hvid chokolade & crumble

Pris 475,-
Med vinmenu 845,-

Mellow Vinkort

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VIN

Pierre Gobillard, Brut, Champagne, Frankrig	675,-
Brugnon A'Rilly, Brut Rosé, Champagne, Frankrig	650,-
Gabe, Extra dry Prosecco, Chicchirichi, Italien	425,-/ 75,- pr.gl
Alkoholfri, Vendome, Belgien	425,-/ 70,- pr.gl

ROSEVIN

2023 Trocken, Weingut Manfred Ames, Mosel, Tyskland	450,-/ 75,- pr.gl

HVIDVIN

2023 Poully-Fumé, Cedrick Bardin, Frankrig	775,-
2022 Chablis, Domaine Fevre, Bourgogne, Frankrig	700,-
2023 Chardonnay, Nuiton-Beaunoy, Bourgogne, Frankrig	575,-/ 95,- pr.gl
2017 Vermentino, Sereno e Nuvolo, Dianella, Italien	525,-
2024 Pinot Grigio, San Michele, Italien	450,-/ 95,- pr.gl
2023 Riesling Trocken, Von Winning, Pfalz, Tyskland	450,-/ 95,- pr.gl
2022 Pinot Gris, Hunawihr, Alsace, Frankrig	425,-
2023 Macabeo, La Villa Real, La Mancha, Spanien	350,-/ 75,- pr.gl
Alkoholfri hvidvin	350,-/ 60,- pr.gl

RØDVIN

2019 Brunello Di Montalcino, Luca Martoccia, Italien	850,-
2022 Chateauneuf-du-Pape, Le Blason Du Prince, Frankrig	775,-
2019 Amarone, San Michele, Italien	675,-
2023 Emile, Grachet-Duchemin, Bourgogne, Frankrig	525,-
2017 Chianti, Dianella, Chianti, Italien	500,-
2023 Pinot Noir, Tupinier-Bautista, Bourgogne, Frankrig	500,-

2019 Selection Vielles Vignes, D. Beau Mistral, Frankrig	500,-
2022 Spätburgunder, J.J. Berizzi, Pfalz, Tyskland	475,-/ 95,- pr.gl
2023 Beaujolais, Domaine A. Pegaz, Beaujolais, Frankrig	450,-
2023 Barbera d'Alba, Bosio Family Estate, Egidio, Italien	450,-
2022 Ripasso, Crosarola, Italien	450,-/ 95,- pr.gl
2021 Tempranillo, Tomillar, La Mancha, Spanien	350,-
2024 Sangiovese, Martoccia, Toscana, Italien	350,-/ 85,- pr.gl
2023 Tempranillo, Syrah, La Villa Real, La Mancha, Spanien	350,-/ 75,- pr.gl
Alkoholfri rødvin	350,-/ 60,- pr.gl

DESSERTVIN

2016 Gewurstraminer Grand Cru Frankstein, Alsace, Fr.	550,-
2018 Carmes de Rieussec, Sauternes, Frankrig	500,-
2022 Moscato d'Asti, Arione, Italien	450,-
2022 Brachetto d'Acqui San Maurizio, Piemonte, Italien	400,-
2021 La Villa Real, Sweet Moscatel, Spanien	400,-/ 65,- pr.gl

PORTVIN

Fonseca, Tawny Port, Portugal	550,-/ 85,- pr.gl

Se også vores kældervine på næste side

Mellow kældervin

CHAMPAGNE

NV Champagne Krug 172	2.100,-
NV Champagne Sylvie Moreau, Champagne Carré	800,-
2015 Champagne André Clouet Dream	800,-
NV Champagne Cuvee Prestige Premier Cru. Pierre Gobillard	700,-
Champagne Andre Clouet, Rosé Brut	725,-

HVIDVIN

2022 Mersault Les Narvaux, Pierre Vincent Girardin	1.300,-
2023 Von Winning, Riesling GG ”Kirchenstück”	950,-
2022 Bourgogne, Eclat De Calcaire, Pierre Vincent Girardin	850,-
2023 Macon-Verze ”les Chénes”, Domaine Leflaive	850,-
2023 Bourgogne Chardonnay, Domaine Francois Mikulski	825,-
2020 Chablis 1. cru ”Vaillons”, Domaine William Fevre	800,-
2022 Poully Fumé Sauvignon Blanc, Poete	600,-
2023 Von Winning, Riesling ölberg Königsbacher	600,-
2024 Vermentino Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso	585,-

RØDVIN

2022 Tignanello, Antinori	1.450,-
2021 Flor de Pingus	1.250,-
2018 Chambolle Musigny, Domaine Francois Bertheau	1.100,-
2021 Bourgogne, Lucien Le Moine	875,-
2016 Brunello Di Montalcino Riserva, Azienda Agricola Martoccia	875,-
2023 Vosne-Romanee ”Aux Réas”, Jérome Chezeaux	875,-
2014 Chateau Cantenac Brown, 3. Cru. Margaux	850,-
2020 PSI	675,-
2019 Barolo ”Alba” G.D. Vajra	650,-

2019 Fleur de Chataeu Pédeclaux, Pauillac	650,-
2023 Maranges 1er cru ”le clos des Loyeres” Grachet-Duchemin	625,-
2023 Bourgogne, Jérome Chezaeaux	575,-

DESSERTVIN

2003 Taylor’s Vintage. 100 Point Parker	1.100,-
2010 Chateau Guiraud – Sauternes ”1er Cru Classé” 37,5 cl	750,-
2016 Taylor’s Vintage 37,5 cl	650,-