



SMERALDA[®]
SOLRØD STRAND



"Per il buon cibo bisogna aspettare"
"God mad tager sin tid"

» Et glas at starte på «

Prosecco

75

Gin & Tonic

95

Aperol Spritz

Spumante, aperol og danskvand

95

Dark 'n Stormy

Ginger beer, mørk rom og lime

95

Smeralda

Gin, aperol og appelsinjuice

95

» Snacks «

Italienske specialiteter

89

» Ugens menu «

Hver uge komponerer vores køkken en menu bestående af årstidens råvarer.

» Luksus Tapas Til To «

En overdådig servering af fisk, skaldyr, charcuteri og årstidens lækkerier.

795 for 2 pers.

» Smeralda Menu «

Serveres til hele bordet og kun ved forudbestilling

Cremet hummerbisque med kammuslinger

»

Røget laks fra Royal Nyborg Smokehouse serveret med Rugbrødschips, ægte kaviar og cremet sennepsdressing

»

Risotto med stegte østershatte, pinjekerner og pesto

»

Medaljoner af oksemørbrad flamberet med cognac og serveret med trøffelflager i rødvinssauce

»

Udvalgte oste med mostarda

»

Chokoladefondant med vaniljeis

875 for 6 retter

Hertil drikkevaremenu

Champagne, l'Eloquente

»

Chardonnay, Winemaker's Selection, Californien

»

Riesling, Greenleaf, Tyskland

»

Primitivo di Manduria, Il Bacca, Puglia

»

Sauternes, Louis Eschenauer, Bordeaux

»

Kaffe/te til desserten

»

Vand m/u brus ad libitum

+425 pr. pers.

❧ Forretter ❧

Bruschetta

Ristet hvidløgsbrød serveret med burrata, cherrytomater og basilikumpesto

95

Okse Carpaccio

Oksecarpaccio serveret med trøffelflager, citronmayo og revet parmesan

155

Laksetatar

Rørt Tartar fra Royal Nyborg Smokehouse serveret med Rugbrødschips, ægte kaviar og cremet sennepsdressing

185

Tapas

Små anretninger af husets lækkerier

175

Dagens Suppe

Suppe på årstidens råvarer
(**dagspris**)

☞ Kød ☞

Serveres med ovnbagte kartofler og dagens garniture

Oksemørbrad

200g oksemørbrad serveret med pebersauce

325

Black Angus Ribeye

230g serveret med bearnaisesauce

325

Japansk Wagyu Ribeye

160g serveret med bearnaisesauce

595

Lammekrone

New Zealandsk lammekrone med hvidløg, timian og balsamicosauce

295

☞ Fisk & Skaldyr ☞

Moules Frites

Hvidvinsdampede blåmuslinger med hvidløg og smør hertil ristet
brød og pommes frites

245

Dagens fisk

Sæsonens friskfangede fisk

(dagspris)

☞ Tilbehør ☞

Sweet Fries el. Crispy Fries

Med aioli, chili mayo, ketchup eller salat mayo

55

🌿 Pasta 🌿

Glutenfri pasta +35

Pappardelle Smeralda

Frisk pasta med mørbrad svampe, trøffel og revet parmesan

189

Pappardelle dello Chef

Frisk pasta med laks og tigerejer i en cremesauce med babyspinat og hvidløg

189

Ravioli al Pomodoro

Fylt pasta med ricotta og spinat, serveres i en frisk tomatsauce med hvidløg, basilikum og revet parmesan

179

Linguine ai Frutti di Mare

Frisk pasta i hummerfond med årstidens skaldyr

265

Spaghetti Carbonara

Spaghetti i cremesauce med bacon, æg og revet parmesan

169

Spaghetti alla Norma

Spaghetti med grillede aubergine, bøffelmozerrella, cherrytomater, hvidløg, basilikum, chili og revet parmesan

169

Spaghetti con Gamberoni

Spaghetti i tomatsauce med tigerrejer, cherrytomater, chili, hvidløg og friske krydderurter

179

Altopalato

Frisk pasta i en let fløde-sennepssauce med stykker af brandyflamberet oksemørbrad, grillede peberfrugter og revet parmesan

189

Penne Pesto e Pollo

Frisk pasta med grillet kyllingebryst og peberfrugter i en cremet pestosauce

169

Pappardelle alla Boscaiola

Frisk pasta i en let flødesovs med svampe, pinjekerner, pesto, trøffel og revet parmesan

179

✿ Pasta ✿

Glutenfri pasta +35

Spaghetti con Cozze

Spaghetti i tomatsauce med blåmuslinger, persille og hvidløg

169

Pappardelle alla Aldo

Frisk pasta i en flødetomatsovs med finthakket bacon, skinke, chili, basilikum, hvidløg og revet parmesan

189

Ugens Pasta

Ugens pasta med sæsonens specialiteter
(dagspris)

✿ Risotto ✿

Risotto alla Crema

Risotto med sæsonens svampe, trøffel og revet parmesan

185

Risotto con le Cozze Gamberi

Risotto på hummerfond med tigerrejer, muslinger og hvidløg

245

Risotto con Pesto

Risotto med pesto, pinjekerner og revet parmesan

175

✿ Salat ✿

Cæsar

Grillet kyllingebryst med romainesalat, cæsardressing, pinjekerner og revet parmesan

169

Caprese

Salat med forskellige tomater, burrata, avocado, balsamico og olivenolie

159

Krabbesalat

Krabbesalat serveret med rugbrødschips og avocado med citrondressing

169

🌿 Pizza Classico 🌿

Med husets tomatsauce og oregano

Glutenfri pizza +35 kr.

Margherita

Mozzarella, basilikumsblade og jomfruolivenolie

129

Vesuvio

Mozzarella og skinke

139

Costa Smeralda

Mozzarella, lufttørret skinke, gorgonzola og artiskokker

165

Rocco

Mozzarella, oksekødstrimler, løg, paprika, hvidløg og chili

155

🌿 Pizza Speciale 🌿

Med oregano

Glutenfri pizza +35 kr.

Prosciutto

Tomatsauce, mozzarella, lufttørret skinke, rucola, grøn pesto og revet parmesan

165

Ventricina

Mascarpone, mozzarella, ventricina piccante salami, rucola, grøn pesto og revet parmesan

165

Bresaola

Mascarpone, mozzarella, Bresaola, rucola, grøn pesto og revet parmesan

165

Salsiccia

Tomatsauce, mozzarella, kartoffelskiver, salsiccia, frisk basilikum og rød pesto

165

Smeralda

Kartoffelskiver med trøffel, pinjekerner, bøffelmozzarella, ricotta og frisk rosmarin

165

Margherita Speciale

Tomatsauce, frisk mozzarella, cherrytomater, frisk basilikum og grøn pesto

145

Montanara

Mascarpone, mozzarella, svampe, trøffel, pinjekerner og revet parmesan

165

Ugens Pizza

Ugens pizza med sæsonens specialiteter
(dagspris)

🌿 Burger 🌿

Glutenfri bolle +35

Wagyu Burger

Wagyu burger med økologisk brød, ost, glaseret løg, ravigotte, syltede agurk, husets dressing og pommes frites

275

🌿 Børn 🌿

Under 12 år

Spaghetti Carbonara

Spaghetti i cremesauce med bacon, æg og revet parmesan

109

Børnepizza

Margherita, skinke, pepperoni eller kødsovs

109

Børneburger

Wagyu med pommes frites

149

» Dessert «

Tiramisu

Italiensk Klassiker

109

Crème Brûlée

Fransk Klassiker

119

Chokoladefondant

Serveret med vaniljeis

149

Formaggi

Udvalgte oste med mostarda

159

» Søde vine «

Sauternes, Louis Eschenauer

gl. 75 425

Fine Ruby Port, Quinta do Estanho

gl. 75 425

❧ Vin ❧

Bobler

Spumante Brut, Fortepasso, Italien [<i>tør, mild, festlig</i>]	gl. 75	295
Spumante Moscato Dolce, Capetta, Italien [<i>sød, blød, festlig</i>]	gl. 85	350
Champagne, l'Eloquente [<i>sød, blød, festlig</i>]		695

Rosé

Italien

Cerasuolo, Caldora, Abruzzo [<i>let sødme, mørk, kraftig</i>]	gl. 85	350
---	---------------	------------

Frankrig

Le Pacha, Château l'Escarelle, Varois en Provence [<i>tør, lys, økologisk</i>]		575
Les Embruns, Doriac, d'Oc [<i>tør, lys, blød</i>]	gl. 95	395

Hvidvin

Italien

Chardonnay, Piazzo, Piemonte [<i>tør, fyldig, frisk</i>]		495
Pinot Grigio, Kellerei Bozen, Alto Adige [<i>tør, frisk, frugtig</i>]		450
Catarratto, Ramarro, Sicilia [<i>halvtør, mild, frugtig</i>]	gl. 85	350

Frankrig

Sancerre, Franck Millet, Loire [<i>tør, fyldig, medium kraftig</i>]		595
Graves Blanc, Château Peyreblanque, Bordeaux [<i>fyldig, frugtig, kompleks</i>]		795
Meursault, Chartron et Trebuchet, Bourgogne [<i>fyldig, kraftig, kompleks</i>]		995

Tyskland

Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [<i>halvtør, frisk, økologisk</i>]	gl. 95	395
---	---------------	------------

New Zealand

Sauvignon Blanc, Inviniti, Marlborough [<i>halvtør, frisk, frugtig</i>]		475
---	--	------------

Californien

Chardonnay, Winemaker's Selection [<i>halvtør, fyldig, kraftig</i>]	gl. 100	450
---	----------------	------------

Lagerførte årgange kan oplyses af deres tjener

❧ Vin ❧

Rødvin

Italien, Puglia

Primitivo di Manduria, Il Bacca [<i>sødmefuld, tung, silkeblød</i>]	gl. 115	595
Primitivo/Merlot, Campo Marina [<i>halvtør, medium kraftig, frugtig</i>]		450
Sangiovese, Luccarelli [<i>halvtør, saftig, frugtig</i>]	gl. 95	395

Italien, Piemonte

Barolo Cru "Sottocastello di Novello", Piazzo [<i>tør, saftig, kompleks</i>]		695
Barbera d'Alba, Piazzo [<i>tør, saftig, medium kraftig</i>]		475

Italien, Toscana

Sassicaia, Tenuta San Guido, Bolgheri [<i>toppen af Italien, kraftig, kompleks</i>]		4500
Tignanello, Antinori [<i>ikonisk supertoscaner, tør, kompleks</i>]		2500
Brunello di Montalcino, Poggio Conte [<i>tør, saftig, elegant</i>]		850
Chianti Classico, Cafaggio [<i>tør, saftig, økologisk</i>]		550

Italien, Sicilien

Syrah, Ramarro [<i>halvtør, mild, frugtig</i>]	gl. 85	350
--	---------------	------------

Italien, Valpolicella Classico

Amarone, Bertoldi [<i>let sødme, kanonslag, kompleks</i>]		695
Ripasso Superiore, Bertoldi [<i>halvtør, kraftig, charmerende</i>]	gl. 115	525

Frankrig

Pinot Noir, Poulet, d'oc [<i>tør, elegant, saftig</i>]		475
Vosne Romanee, Chartron et Trebucet, Bourgogne [<i>tør, elegant, kompleks</i>]		1100

Ribera del Duero

Reserva, Ardal [<i>kraftig, silkeblød, kompleks</i>]		850
--	--	------------

Californien

Zinfandel, Winemaker's Selection [<i>let sødme, saftig, frugtig</i>]	gl. 100	450
Cabernet Sauvignon, Bogle [<i>kraftig, blød, frugtig</i>]		495
Pinot Noir, Bogle [<i>elegant, fyldig, silkeblød</i>]		495



"Buon cibo senza vino è semplicemente triste"
"God mad uden vin føles bare lidt trist"

Lagerførte årgange kan oplyses af deres tjener

☛ Kaffe & Te ☛

Espresso	36
Macchiato	39
Americano	36
Cappuccino	45
Caffe Latte	45
Irish Coffee	85
Te	39
Chai Latte	55
Dobbelt kaffeshot	+5
Plantebaseret mælk	+8

☛ Avec ☛

4 cl.

Amaretto	85
Sambuca	85
Limochello	85
Vecchia Romagna	95

☛ Cocktails ☛

Aperol Spritz	95
Spumante, Aperol og danskvand.	
Dark n Stormy	95
Ginger beer og mørk rom.	
Smeralda	95
Appelsinjuice, gin og Aperol.	
Gin & Tonic	95

☛ Grappa ☛

Nebbiolo	75
Amarone	115

» Italiensk specialøl «

Gradisca Lager Chiara 50 cl	95
Midòna Golden Ale 50 cl	95

» Øl «

Classic 25cl / 50cl	45 / 75
Jacobsen Brown Ale 25cl / 50cl	45 / 75
1664 fadøl 33cl / 50cl	52 / 75
1664 Alkoholfri 33cl	59

» Vand «

Sodavand 25cl	38
Coca-Cola, Cola-zero, Fanta, Sprite, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Lemon eller Hindbærbrus	
Søbogaard Økologisk Saft 25cl	42
Hyldeblomst, Æblemost, Solbær og Appelsin	
Vand 50cl	55
Med eller uden brus.	
Kande postevand	29



SMERALDA[®]
SOLRØD STRAND



"Noi Non Potremo Avere Perfetta Vita Senza Clienti Felici"
"Vores liv ville ikke være noget værd uden vores glade kunder"