



**SMERALDA**<sup>®</sup>  
SOLRØD STRAND



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

## 🌿 Aperitif 🌿

### **Prosecco**

75

### **Aperol Spritz**

Spumante, Aperol og danskvand

95

### **Dark n Stormy**

Ginger beer og mørk rom

95

### **Smeralda**

Appelsinjuice, gin og Aperol

95

### **Gin & Tonic**

95

## 🌿 Snacks 🌿

Italienske specialiteter

79

## » Smeralda Menu «

Serveres til hele bordet og kun ved forudbestilling

Oksetatar med trøffel og laksetatar med bearnaiseessens

»

Risotto med svampe, trøffel og Grana

»

Stegt oksemørbrad serveres med rødvinssauce,  
dagens garniture og kartofler

»

Udvalgte oste med sauternes vin

»

Tortino med vaniljeis og friske bær

»

5 retters menu **695**

Inkl. vin **895**

## » Ugens menu «

Spørg tjeneren

## » Luksus Tapas «

Udvalgte lækkerier fra Smeraldas køkken **325**

Inkl. vin **445**

## » Forretter «

### **Bruschetta**

Ristet brød med friske tomater, frisk mozzarella,  
jomfruolivenolie og hvidløg

**79**

### **Vitello Tonnato**

Tynde skiver kalvefilet med tuncreme, jomfruolivenolie og kapers

**124**

### **Carpaccio**

Fine skiver af oksekød marineret i olivenolie og citron,  
serveres med trøffelolie og Grana

**135**

### **Tapas**

Små anretninger af charcuterie med frisk pesto  
og italienske specialiteter

**139**

### **Fiske og skaldyrs tapas**

Dagens udvalgte fisk og skaldyr, serveres med dip  
og ristet brød med hvidløgsmør

**179**

### **Cremet hummerbisque**

Med kammuslinger

**139**

## » Hovedretter «

### Kød på grill

Serveres med ovnbagte kartofler og dagens garniture

### Cote de boeuf

Udskæring af kød fra Grambogård, serveres med svampe- og bearnaisesauce. Serveres til 1-2 personer

**585**

### Oksemørbrad

Stegt oksemørbrad fra Grambogård, serveres med pebersauce

**295**

### Ribeye

Grillet ribeye fra Grambogård, serveres med bearnaisesauce og hvidløgsmør

**269**

### Lammekrone

Newzealandsk lammekrone med cherry tomater, hvidløg og timian, hertil balsamicosauce

**269**

### Kalvefilet

Smørstegte skraver af kalvefilet fra Grambogård, serveres med en cremet gorgonzolasauce

**259**

## Fisk og skaldyr

### Laksefilet

Smørstegt laksefilet med babyspinat og safransauce, serveres med ovnbagte kartofler og dagens garniture

**245**

### Muslinger

Hvidvinsdampede blåmuslinger med hvidløg og smør, hertil hvidløgscrostini og pommes frites

**225**

### Dagens fisk

Spørg tjeneren

## ✿ Pasta ✿

Glutenfri pasta + 29 kr.

### **Pappardelle Smeralda**

Frisk pasta med mørbrad, svampe, trøffelolie og Grana  
**175**

### **Pappardelle Dello Chef**

Frisk pasta med laks og tigerrejer i en cremesauce med  
babyspinat og hvidløg  
**175**

### **Ravioli al pomodoro**

Fyldt pasta med ricotta og spinat, serveres i en frisk tomatsauce  
med hvidløg, basilikum og Grana  
**165**

### **Linguine a Frutti di Mare**

Frisk pasta med alt godt fra havet og friske krydderurter  
**239**

### **Spaghetti Carbonara a la Smeralda**

Spaghetti i en cremesauce med bacon, æg og Grana  
**159**

### **Spaghetti Alla Norma**

Spaghetti med aubergine, mozzarella, cherry tomater, hvidløg,  
basilikum, chili og Grana  
**159**

### **Spaghetti con Gamberi**

Spaghetti med tigerrejer, cherrytomater, chili, hvidløg og friske  
krydderurter i en frisk tomatsauce  
**175**

### **Altopalato**

Penne med stykker af brandyflamberet oksemørbrad og  
peberfrugt, serveres i en let fløde-sennepsauce med Grana  
**175**

### **Pappardelle Pesto e Pollo**

Frisk pasta med kylling i en cremet pestosauce  
**165**

## ✿ Risotto ✿

### **Risotto con Crema**

Risotto med svampe, trøffel og Grana

**165**

### **Risotto con le Cozze e Gamberoni**

Risotto med tigerrejer, muslinger og hvidløg

**225**

## ✿ Salat ✿

### **Greca**

Græsk salat med salatost og oliven

**145**

### **Cæsar**

Romaniesalat med kylling, croutoner, cæsardressing og Grana

**155**

### **Caprese**

Salat med forskellige tomater, frisk mozzarella, avocado og husets dressing

**145**

### **Smeralda**

Salat med lufttørret skinke, avocado og husets dressing

**175**

# Pizza Nostalgia

Alle serveres med husets tomatsauce og oregano.

Glutenfri pizza + 29 kr.

<b>Margherita</b>	<b>119</b>
Frisk mozzarella, basilikumblade og jomfruolivenolie	
<b>Vesuvio</b>	<b>129</b>
Frisk mozzarella og skinke	
<b>Costa Smeralda</b>	<b>155</b>
Frisk mozzarella, lufttørret skinke, gorgonzola og artiskokker	
<b>Rocco</b>	<b>145</b>
Frisk mozzarella, oksekødstrimler, løg, paprika, hvidløg og chili	
<b>Gorgonzola</b>	<b>129</b>
Frisk mozzarella, gorgonzola, løg og champignon	



# Pizza Speciale

Alle serveres med oregano

<b>Prosciutto</b>	<b>155</b>
Tomatsauce, frisk mozzarella, lufttørret skinke, rucola, grøn pesto og Grana	
<b>Ventricina</b>	<b>155</b>
Mascarpone, frisk mozzarella, Ventricina Piccante Salami, rucola, grøn pesto og Grana	
<b>Salmone</b>	<b>155</b>
Mascarpone, frisk mozzarella, spinat, laks, rucola, grøn pesto og rød pesto	
<b>Bresaola</b>	<b>155</b>
Mascarpone, frisk mozzarella, Bresaola (røget okseinderlår), rucola, grøn pesto og Grana	
<b>Marinara</b>	<b>155</b>
Tomatsauce, frisk mozzarella, tun, oliven, paprika, chili og hvidløg	
<b>Salsicca</b>	<b>155</b>
Tomatsauce, frisk mozzarella, kartoffelskiver, salsicca, basilikumblade og rød pesto	
<b>Carpaccio</b>	<b>175</b>
Tomatsauce, frisk mozzarella, rucola, tynde skiver af mørbrad, Grana og trøffel	
<b>Smeralda</b>	<b>155</b>
Mascarpone, frisk mozzarella, kartoffelskiver, trøffel og salatost	
<b>Margerita Speciale</b>	<b>135</b>
Tomatsauce, frisk mozzarella, langtidsbagte cherrytomater, basilikumblade, jomfruolivenolie og grøn pesto	
<b>Montanra</b>	<b>155</b>
Mascarpone, frisk mozzarella, svampe, trøffel, pinjekerner og Grana	

## » Burger «

Serveres med steakhouse fries. Glutenfri burger + 29 kr.

### **Il Siciliano**

Sprødt kyllingebryst, bacon, frisk tomat, rødløg,  
agurk, sprød salat, raviqotte og mayonnaise

**225**

### **Romano**

200 g hakkekød, cheddar, spejlæg, bacon, frisk tomat, rødløg,  
agurk, sprød salat, husets dressing og mayonnaise

**235**

## » Børn «

Under 12 år

### **Oksemørbrad**

Med bearnaisesauce, garniture og pommes frites

**179**

### **Bolognese**

Spaghetti med kødsøvs

**98**

### **Carbonara**

Spaghetti i en cremesauce med bacon, æg

**98**

### **Børnepizza**

Margeritha, skinke, pepperoni eller kødsauce.

**98**

### **Lasagne**

Klassisk lasagne med tomat, hakket oksekød og bechamelsauce

**98**

## » Dessert «

### **Is og bær** 89

### **Tiramisu**

Traditionel italiensk kage med mascarponeost og marsala creme  
på savoiardi kiks  
99

### **Tortino al Cioccolato**

Chokoladekage med flydende hjerte serveres med vaniljeis  
Tilberedningstid på ca 15 min  
129

### **Crème brûlée**

Fransk klassiker  
109

### **Formaggi**

Udvalg af italienske oste med kiks og mostarda  
149

### **Panna cotta**

Italiensk flødekage med madagaskarvanilje  
99

## » Søde vine «

Sauternes Louis Eschenauer  
gl. 75 425

Tawny Port Kopke  
gl. 75 425

# ❧ Vin ❧

## Spumanti

Spumante Brut, Fortepasso [ <i>tør, mild, festlig</i> ]	<b>gl. 75</b>	<b>295</b>
Spumante Moscato Dolce, Capetta [ <i>sød, blød, festlig</i> ]	<b>gl. 75</b>	<b>295</b>

## Champagne

Rosé Imperiale, Moët Chandon [ <i>tør, kraftig, kompleks</i> ]		<b>885</b>
Brut Imperiale, Moët Chandon [ <i>tør, frisk, klassisk</i> ]		<b>825</b>

## Rosé

### Italien

Cerasuolo, Caldora, Abruzzo [ <i>let sødme, mørk, kraftig</i> ]	<b>gl. 85</b>	<b>325</b>
---	---------------	------------

### Østrig

Cabernet Sauvignon Rosé, Helmut Maglock [ <i>halvtør, pink, frisk</i> ]	<b>gl. 95</b>	<b>425</b>
---	---------------	------------

### Frankrig

Romane, Château Mesclances, Provence [ <i>tør, lys, frisk</i> ]		<b>525</b>
Les Embruns, Doriac, d'Oc [ <i>tør, lys, blød</i> ]	<b>gl. 95</b>	<b>395</b>
	<b>magnum</b>	<b>775</b>

## Hvidvin

### Italien

Chardonnay, Piazza, Piemonte [ <i>tør, fyldig, frisk</i> ]		<b>465</b>
Pinot Grigio, Kellerei Bozen, Alto Adige [ <i>tør, frisk, frugtig</i> ]	<b>gl. 95</b>	<b>445</b>
Catarratto, Ramarro, Sicilia [ <i>halvtør, mild, frugtig</i> ]	<b>gl. 85</b>	<b>335</b>

### Frankrig

Chablis l'er Cru, Chartron, Bourgogne [ <i>tør, frisk, kompleks</i> ]		<b>850</b>
Sancerre, Franck Millet, Loire [ <i>tør, fyldig, medium kraftig</i> ]		<b>595</b>

### Tyskland

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

### New Zealand

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

### Californien

Chardonnay, Winemaker's Selection, California [ <i>halvtør, fyldig, kraftig</i> ]	<b>gl. 95</b>	<b>435</b>
---	---------------	------------

Lagerførte årgange kan oplyses af deres tjener

# ❧ Vin ❧

## Rødvin

### Italien, Puglia

Primitivo di Manduria, Il Bacca [ <i>sødmefuld, tung, silkeblød</i> ]	<b>gl. 115</b>	<b>595</b>
Primitivo/Merlot, Marina [ <i>halvtør, medium kraftig, frugtig</i> ]		<b>435</b>
Sangiovese, Luccarelli [ <i>halvtør, saftig, frugtig</i> ]	<b>gl. 95</b>	<b>375</b>

### Italien, Piemonte

Barolo Cru "Sottocastello di Novello", Piazza [ <i>tør, saftig, elegant</i> ]		<b>645</b>
Barbera d'Alba, Piazza [ <i>tør, saftig, medium kraftig</i> ]		<b>445</b>

### Italien, Toscana

Tignanello, Antinori [ <i>ikonisk supertoscaner, tør, kompleks</i> ]		<b>1895</b>
Brunello di Montalcino, Poggio Conte [ <i>tør, saftig, elegant</i> ]		<b>845</b>
Chianti Classico, Cafaggio [ <i>tør, saftig, økologisk</i> ]		<b>525</b>

### Italien, Sicilien

Syrah, Ramarro [ <i>halvtør, mild, frugtig</i> ]	<b>gl. 85</b>	<b>335</b>
--	---------------	------------

### Italien, Valpolicella Classico

Amarone, Bertoldi [ <i>let sødme, kanonslag, kompleks</i> ]		<b>645</b>
Ripasso Superiore, Bertoldi [ <i>halvtør, kraftig, charmerende</i> ]	<b>gl. 115</b>	<b>525</b>

### Frankrig

Grenache/Syrah, Cuvée Prestige, Rhône [ <i>halvtør, fyldig, let krydret</i> ]	<b>gl. 105</b>	<b>445</b>
Pinot Noir, Poulet, d'oc [ <i>tør, elegant, saftig</i> ]		<b>475</b>
Vosne Romanee, Chartron et Trebucet, Bourgogne [ <i>tør, elegant, kompleks</i> ]		<b>945</b>

### Spanien

Reserva, Lar de Paula, Rioja [ <i>tør, kraftig, krydret</i> ]		<b>635</b>
Reserva, Ardal, Ribera del Duero [ <i>kraftig, silkeblød, kompleks</i> ]		<b>845</b>

### Californien

Zinfandel, Winemaker's Selection [ <i>let sødme, saftig, frugtig</i> ]	<b>gl. 95</b>	<b>415</b>
Cabernet Sauvignon, Bogle [ <i>kraftig, blød, frugtig</i> ]		<b>495</b>
Pinot Noir, Bogle [ <i>elegant, fyldig, silkeblød</i> ]		<b>495</b>



"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 ☛

<b>Aperol Spritz</b>	<b>95</b>
Spumante, Aperol og danskvand.	
<b>Dark n Stormy</b>	<b>95</b>
Ginger beer og mørk rom.	
<b>Smeralda</b>	<b>95</b>
Appelsinjuice, gin og Aperol.	
<b>Gin &amp; Tonic</b>	<b>95</b>

## ☛ Grappa ☛

Nebbiolo	75
Amarone	115

## » Italiensk specialøl «

<b>Gradisca Lager Chiara 50 cl</b>	<b>95</b>
<b>Midòna Golden Ale 50 cl</b>	<b>95</b>
<b>Volpina Red Ale 50 cl</b>	<b>95</b>
<b>Tabachéra Strong Amber Ale 50 cl</b>	<b>95</b>

## » Øl «

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

## » Vand «

<b>Sodavand</b> 25cl	<b>38</b>
Coca-Cola, Cola-zero, Fanta, Sprite, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Lemon eller Hindbærbrus	
<b>Søbogaard Økologisk Saft</b> 25cl	<b>42</b>
Hyldeblomst, Æblemost, Solbær og Appelsin	
<b>Vand</b> 30/70 cl	<b>34/54</b>
Med eller uden brus.	
<b>Kande postevand</b>	<b>29</b>



**SMERALDA**<sup>®</sup>  
SOLRØD STRAND



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