



SMERALDA[®]
SOLRØD STRAND



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

🌿 Aperitif 🌿

Prosecco

65

Aperol Spritz

Spumante, Aperol og danskvand

85

Dark n Stormy

Ginger beer og mørk rom

90

Smeralda

Appelsinjuice, gin og Aperol

90

Gin & Tonic

90

🌿 Snacks 🌿

Italienske specialiteter

69

» Smeralda Menu «

Serveres til hele bordet og kun ved forudbestilling

Oksetatar med trøffel og laksetatar med bearnaiseessens

»

Risotto med svampe, trøffel og Grana

»

Langtidsstegt oksemørbrad serveres med rødvinssauce,
dagens garniture og kartofler

»

Udvalgte oste med sauternes vin

»

Tortino med vaniljeis og friske bær

»

5 retters menu **645**

Inkl. vin **845**

» Ugens menu «

Spørg tjeneren

» Luksus Tapas «

Udvalgte lækkerier fra Smeraldas køkken **315**

Inkl. vin **425**

» Forretter «

Bruschetta

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

75

Vitello Tonnato

Tynde skiver kalvefilet med tuncreme, jomfruolivenolie og kapers

119

Carpaccio

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

129

Tapas

Små anretninger af charcuterie med frisk pesto
og italienske specialiteter

129

Fiske og skaldyrs tapas

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

169

Cremet hummerbisque

Med kammuslinger

129

» 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

545

Oksemørbrad

Langtidsstegt oksemørbrad fra Grambogård, serveres med pebersauce

289

Ribeye

Grillet ribeye fra Grambogård, serveres med bearnaisesauce og hvidløgsmør

259

Lammekrone

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

259

Kalvefilet

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

249

Fisk og skaldyr

Laksefilet

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

225

Muslinger

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

198

Dagens fisk

Spørg tjeneren

✿ Pasta ✿

Glutenfri pasta + 20 kr.

Pappardelle Smeralda

Frisk pasta med mørbrad, svampe, trøffelolie og Grana
169

Pappardelle Dello Chef

Frisk pasta med laks og tigerrejer i en cremesauce med
babyspinat og hvidløg
159

Ravioli al pomodoro

Fyldt pasta med ricotta og spinat, serveres i en frisk tomatsauce
med hvidløg, basilikum og Grana
159

Linguine a Frutti di Mare

Frisk pasta med alt godt fra havet og friske krydderurter
209

Spaghetti Carbonara a la Smeralda

Spaghetti i en cremesauce med bacon, æg og Grana
149

Spaghetti Alla Norma

Spaghetti med aubergine, mozzarella, cherry tomater, hvidløg,
basilikum, chili og Grana
149

Spaghetti con Gamberi

Spaghetti med tigerrejer, cherrytomater, chili, hvidløg og friske
krydderurter i en frisk tomatsauce
149

Altopalato

Penne med stykker af brandyflamberet oksemørbrad og
peberfrugt, serveres i en let fløde-sennepsauce med Grana
169

Pappardelle Pesto e Pollo

Frisk pasta med kylling i en cremet pestosauce
149

✿ Risotto ✿

Risotto con Crema

Risotto med svampe, trøffel og Grana

149

Risotto con le Cozze e Gamberoni

Risotto med tigerrejer, muslinger og hvidløg

198

✿ Salat ✿

Greca

Græsk salat med salatost og oliven

129

Cæsar

Romaniesalat med kylling, croutoner, cæsardressing og Grana

139

Caprese

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

129

Smeralda

Salat med lufttørret skinke, avocado og husets dressing

159

Pizza Nostalgia

Alle serveres med husets tomatsauce og oregano.

Glutenfri pizza + 20 kr.

Margherita	109
Frisk mozzarella, basilikumblade og jomfruolivenolie	
Vesuvio	119
Frisk mozzarella og skinke	
Costa Smeralda	145
Frisk mozzarella, lufttørret skinke, gorgonzola og artiskokker	
Rocco	135
Frisk mozzarella, oksekødstrimler, løg, paprika, hvidløg og chili	
Gorgonzola	119
Frisk mozzarella, gorgonzola, løg og champignon	

Pizza Speciale

Alle serveres med oregano

Prosciutto	145
Tomatsauce, frisk mozzarella, lufttørret skinke, rucola, grøn pesto og Grana	
Ventricina	145
Mascarpone, frisk mozzarella, Ventricina Piccante Salami, rucola, grøn pesto og Grana	
Salmone	145
Mascarpone, frisk mozzarella, spinat, laks, rucola, grøn pesto og rød pesto	
Bresaola	155
Mascarpone, frisk mozzarella, Bresaola (røget okseinderlår), rucola, grøn pesto og Grana	
Marinara	145
Tomatsauce, frisk mozzarella, tun, oliven, paprika, chili og hvidløg	
Salsicca	145
Tomatsauce, frisk mozzarella, kartoffelskiver, salsicca, basilikumblade og rød pesto	
Carpaccio	165
Tomatsauce, frisk mozzarella, rucola, tynde skiver af mørbrad, Grana og trøffel	
Smeralda	145
Mascarpone, frisk mozzarella, kartoffelskiver, trøffel og salatost	
Margerita Speciale	125
Tomatsauce, frisk mozzarella, langtidsbagte cherrytomater, basilikumblade, jomfruolivenolie og grøn pesto	
Montanra	145
Mascarpone, frisk mozzarella, svampe, trøffel, pinjekerner og Grana	

» Burger «

Serveres med steakhouse fries. Glutenfri burger + 20 kr.

Il Siciliano

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

185

Romano

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

189

» Børn «

Under 12 år

Oksemørbrad

Med bearnaisesauce, garniture og pommes frites

159

Bolognese

Spaghetti med kødsovs

89

Carbonara

Spaghetti i en cremesauce med bacon, æg

89

Børnepizza

Margeritha, skinke, pepperoni eller kødsauce.

89

Lasagne

Klassisk lasagne med tomat, hakket oksekød og bechamelsauce

89

» Dessert «

Tiramisu

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

Tortino al Cioccolato

Chokoladekage med flydende hjerte serveres med vaniljeis
Tilberedningstid på ca 15 min
119

Is og bær **79**

Crème brûlée

Fransk klassiker
99

Formaggi

Udvalg af italienske oste med kiks og mostarda
129

Panna cotta

Italiensk flødekage med madagaskarvanilje
99

» Søde vine «

Sauternes Louis Eschenauer
gl. 65 395

Tawny Port Kopke
gl. 65 395

❧ Vin ❧

Spumanti

Spumante Brut, Fortepasso [<i>tør, mild, festlig</i>]	gl. 65	265
Spumante Moscato Dolce, Capetta [<i>sød, blød, festlig</i>]	gl. 65	265

Champagne

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

Rosé

Italien

Cerasuolo, Caldora, Abruzzo [<i>let sødme, mørk, kraftig</i>]	gl. 75	295
-----------------------------------------------------------------	---------------	------------

Østrig

Cabernet Sauvignon Rosé, Helmut Maglock [<i>halvtør, pink, frisk</i>]	gl. 95	395
-------------------------------------------------------------------------	---------------	------------

Frankrig

Romane, Château Mesclances, Provence [<i>tør, lys, frisk</i>]	475	
Les Embruns, Doriac, d'Oc [<i>tør, lys, blød</i>]	gl. 85	350
	magnum	725

Hvidvin

Italien

Chardonnay, Piazza, Piemonte [<i>tør, fyldig, frisk</i>]	425	
Pinot Grigio, Kellerei Bozen, Alto Adige [<i>tør, frisk, frugtig</i>]	gl. 95	395
Catarratto, Ramarro, Sicilia [<i>halvtør, mild, frugtig</i>]	gl. 75	295

Frankrig

Chablis l'er Cru, Chartron, Bourgogne [<i>tør, frisk, kompleks</i>]	750
Sancerre, Franck Millet, Loire [<i>tør, fyldig, medium kraftig</i>]	525

Tyskland

Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [<i>halvtør, frisk, økologisk</i>]	gl. 85	350
-----------------------------------------------------------------------	---------------	------------

New Zealand

Sauvignon Blanc, Inviniti, Marlborough [<i>halvtør, frisk, frugtig</i>]	425
---------------------------------------------------------------------------	------------

Californien

Chardonnay, Winemaker's Selection, California [<i>halvtør, fyldig, kraftig</i>]	gl. 95	395
-----------------------------------------------------------------------------------	---------------	------------

Lagerførte årgange kan oplyses af deres tjener

❧ Vin ❧

Rødvin

Italien, Puglia

Primitivo di Manduria, Il Bacca [<i>sødmefuld, tung, silkeblød</i>]	gl. 105	535
Primitivo/Merlot, Marina [<i>halvtør, medium kraftig, frugtig</i>]		375
Sangiovese, Luccarelli [<i>halvtør, saftig, frugtig</i>]	gl. 80	325

Italien, Piemonte

Barolo Cru "Sottocastello di Novello", Piazza [<i>tør, saftig, elegant</i>]		595
Barbera d'Alba, Piazza [<i>tør, saftig, medium kraftig</i>]		395

Italien, Toscana

Tignanello, Antinori [<i>ikonisk supertoscaner, tør, kompleks</i>]		1765
Brunello di Montalcino, Poggio Conte [<i>tør, saftig, elegant</i>]		750
Chianti Classico, Cafaggio [<i>tør, saftig, økologisk</i>]		495

Italien, Sicilien

Syrah, Ramarro [<i>halvtør, mild, frugtig</i>]	gl. 75	295
--------------------------------------------------	---------------	------------

Italien, Valpolicella Classico

Amarone, Bertoldi [<i>let sødme, kanonslag, kompleks</i>]		595
Ripasso Superiore, Bertoldi [<i>halvtør, kraftig, charmerende</i>]	gl. 100	450

Frankrig

Grenache/Syrah, Cuvée Prestige, Rhône [<i>halvtør, fyldig, let krydret</i>]	gl. 95	395
Pinot Noir, Poulet, d'oc [<i>tør, elegant, saftig</i>]		425
Vosne Romanee, Chartron et Trebucet, Bourgogne [<i>tør, elegant, kompleks</i>]		895

Spanien

Reserva, Lar de Paula, Rioja [<i>tør, kraftig, krydret</i>]		550
Reserva, Ardal, Ribera del Duero [<i>kraftig, silkeblød, kompleks</i>]		795

Californien

Zinfandel, Winemaker's Selection [<i>let sødme, saftig, frugtig</i>]	gl. 85	350
Cabernet Sauvignon, Bogle [<i>kraftig, blød, frugtig</i>]		450
Pinot Noir, Bogle [<i>elegant, fyldig, silkeblød</i>]		450



"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	34
Macchiato	34
Americano	34
Cappuccino	39
Caffe Latte	39
Irish Coffee	75
Te	39
Chai Latte	49
Dobbelt kaffeshot	+5

☛ Avec ☛

4 cl.

Amaretto	70
Sambuca	70
Limochello	70
Vecchia Romagna	90

☛ Cocktails ☛

Aperol Spritz	85
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	89
Midòna Golden Ale 50 cl	89
Volpina Red Ale 50 cl	89
Tabachéra Strong Amber Ale 50 cl	89

» Øl «

Classic 25cl / 50cl	45 / 69
Jacobsen Brown Ale 25cl / 50cl	45 / 69
Grimbergen fadøl 33cl / 50cl	45 / 69
Carlsberg Nordic Alkoholfri 33cl	39

» Vand «

Sodavand 25cl	36
Coca-Cola, Cola-zero, Fanta, Sprite, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Lemon eller Hindbærbrus	
Søbogaard Økologisk Saft 25cl	36
Hyldeblomst, Æblemost, Solbær og Appelsin	
Vand 30/70 cl	29/49
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"