



MENUKORT

VIN, DESSERT & KAFFE



MORGENMAD

BRUNCH

ALLE DAGE KL. 10 - 14

1. BRUNCH TALLERKEN 79,-
PANDEKAGER M. AHORNSIRUP, MARMELADE, 2 SLAGS PØLSER, RØRÆG, 2 SLAGS OSTE, MELON M. PARMASKINKE & FRISK FRUGT, BACON, VARM PARISERTOAST, FRISKBAGT BRØD M. SMØR & YOGHURT M. MÜSLI

2. BRUNCH LIGHT 59,-
3 PANDEKAGER M. AHORNSIRUP, YOUGHURT M. MÜSLI & FRISK FRUGT.

OMELET

3. OMELET 1 69,-
M. OST, SKINKE & CHAMPIGNON.
SERVERES M. SALAT, BRØD & KARTOFLER

4. OMELET 2 69,-
M. OST, KYLLING, SPRØD BACON, PEBERFRUGT
SERVERES M. SALAT, BRØD & KARTOFLER

5. OMELET 3 (VEGETAR) 69,-
M. OST & DAGENS GRØNTSAGER
SERVERES M. SALAT, BRØD & KARTOFLER

BRUSCHETTA/ LETTE RETTER

6. BRUSCHETTA DI POMODORI 39,-
RISTET BRØD M. FRISKE TOMATER, HVIDLØG, HAKKEDE LØG, BASILIKUM & OLIVENOLIE

7. BRUSCHETTA LA RUSTICA 49,-
RISTET BRØD M. HVIDLØG, TOMAT, MOZZARELLAOST & PARMASKINKE

8. TRIS DI BRUSCHETTA 59,-
3 SLAGS HVIDLØGSBRØD

9. BRUSCHETTA SCAMPI 69,-
GRATINERET BRØD M. HVIDLØG & KÆMPEREJER, PESTO & MOZZARELLA OST

10. STJERNESKUD 89,-
PANERET RØDSPÆTTEFILET, DAMPET & KOGT RØDSPÆTTEFILET, REJER, KAVIAR & DRESSIGN

11. ANTIPASTA LA RUSTICA 99,-
(MIN. 2 PERS.) PRIS PR. PERSON:
TZATSIKI, RØGET LAKS, SALSA MARINEREDE REJER, OST, OLIVENTAPANADE, LUFTTØRRET SKINKE, SOLTØRREDE TOMATER, ARTISKOK & RUSTIKSALAT.
SERVERES M. 2 SLAGS HVIDLØGSBRØD

12. TÆRTE M. SPINAT & LAKS 79,-
SERVERES M. SALAT, TZATSIKI, BRØD & SMØR

13. TZATSIKI 59,-
SERVERES M. BRØD & SMØR

NACHOS/ TORTILA

14. NACHOS ORIGINALE 75,-
VARME & SPRØDE TORTILLACHIPS M. MARINERET KYLING, GRATINERET M. CHEDDAR – MOZZARELLA OST
SERVERES M. OLIVEN, JALAPENIOS, CREMEFRAICHE, SALSA & GUACAMOLE

15. NACHOS NATURALE 69,-
VARME & SPRØDE TORTILLACHIPS GRATINERET M. CHEDDAR – MOZZARELLA OST. SERVERES M. OLIVEN, JALAPENIOS, CREMEFRAICHE, SALSA & GUACAMOLE

16. TORTILLA POLLO 79,-
M. KYLLING, TOMAT, PEBERFRUGT, RØDLØG, JALAPENOS & GUACAMOLE. SERVERES M. SALSA, CREME FRAICHE & KAROFFELBÅDE

SALATER

ALLE SALATER SERVERES
M. BRØD & HUSETS DRESSING

17. INSALATA POLLO 89,-
KYLINGE ROULADE M. GRØNTSAGER PÅ EN BUND AF SPRØD SALAT & SPRØD BACON

18. INSALATA SALMONE 79,-
SALAT M. PESTOMARINERET & RØGET LAKSESTRIMLER, RÆDLØG, CAPERS & OLIVEN

19. INSALATA GAMBERONI 89,-
BLANDET SALAT M. KÆMPEREJER, REJER, PEBERFRUGT, CHERRYTOMATER & FLAGGER AF PARMESAN

20. INSALATA AL PROSCIUTTO 79,-
BLANDET SALAT M. PASTA VENDT I PESTO, FRISK MOZZARELLAOST, PARMASKINKE & PINJEKERNER

21. INSALATA CON AVOCADO 79,-
BLANDET SALAT M. AVOCADO, PARMASKINKE, PINJEKERNER, ARTISKOK, REVET PARMESAN OST & RØD DRESSING.

22. INSALATA VERDURE 89,-
DAMPET LAKS, PORRE, SELLERI PÅ EN BUND AF SPRØD SALAT M. CIRTON MARINADE

SANDWICH

ALLE SANDWICH SERVERES M. KARTOFFELBÅDE

23. **CLUBSANDWICH** 75,-
M. GRILLET KYLLING, BACON, ANANAS
& HJEMMELAVET KARRY DRESSING
24. **PANINO TUNO** 75,-
M. HJEMMELAVET TUNMOUSSE, RØDLØG,
TOMAT & CAPERS
25. **PANINO FILLETO** 99,-
M. GRILLET OKSEMØRBRAD, SALSA,
RØDLØG & JALAPENIOS
26. **PANINO SCAMPI** 99,-
M. KÆMPEREJER, REJER, PEBERFRUGT, HVIDLØG,
CHILI & CHERRYTOMATER
27. **PANINO MEXICANA** 79,-
HJEMMELAVET BURGERBØF, SALSA, GUACAMOLE,
CHERRYTOMATER, JELAPANIOS, PAPRIKA & SALSA
28. **PANINO SALMONE** 79,-
M. STEGT LAKSEFILET, REJER LØG, CHERRYTOMATER
M. RØD DRESSING
29. **PANINO LA RUSTICA** 79,-
HJEMMELAVET BURGERBØF M. BACON
MOZZARELLA OST & RØDLØG
30. **PANINO FEJITAS** 89,-
M. GRILLET KALVE- OG KYLLINGESTRIMLER,
RØDLØG, JELAPANOS, GUACAMOLE, CHAMPIGNON,
PAPRIKA & SALSA
31. **PANINO POLLO** 79,-
M. STEGT KYLLING, GRØNTSAGER, CHEDDAR OST,
BACON & HJEMMELAVET KARRYDRESSING

PASTA

ALLE PASTA RETTER SERVERES M. FRISKT BRØD

32. **SPAGHETTI BOLOGNESE** 79,-
KLASSISK SPAGHETTI M. KØDSAUCE AF
MAGERT OKSEKØD
33. **SPAGHETTI CABONARA** 89,-
SPAGHETTI M. BACON, ÆGEBLOMME,
PARMASAN OST I CREMESAUCE
34. **SPAGHETTI AMATRICIANA** 89,-
SPAGHETTI M. BACON, LØG, CHILI, HVIDLØG,
CHERRYTOMATER, PARMASAN OST I TOMAT-
HVIDVINSSAUCE
35. **LASAGNE AL FORNO** 89,-
KLASSISK LASAGNE BOLOGNESE AF MAGERT
OKSEKØD SERVERES M. SALAT
36. **PAPPARDELLE ALLA SUPREME** 139,-
BRED BÅNDSPAGHETTI M. KÆMPEREJER,
LAKSESTRIMLER, PEBERFRUGT & CHERRYTOMATER
I TOMAT CREMESAUCESAUCE
37. **PAPPARDELLE ALLA
SCAMPI E ZUCCHINI** 139,-
BRED BÅNDSPAGHETTI M. KÆMPEREJER, REJER,
SQUASH & PEBERFRUGT I SAFRANSAUCE
38. **TORTELLINI TARTUFATI** 109,-
SPINAT & RECOTTA FYLDT PASTA M. TRØFFEL,
FRISK MOZZARELLA & KOGT SKINKE I CREMESAUCE
39. **RIGATONI CON MOSTARDA** 119,-
STORE MACHERONI M. STRIMLER AF
OKSEMØRBRAD, CHAMPIGNON,
ASPARGES I DIJON CREME SAUCE
40. **RIGATONI AL KARRY E POLLO** 109,-
STORE MACHERONI M. STRIMLER AF KYLLING, BACON,
CHAMPIGNON & SQUASH I CREME KARRYSAUCE





FISKERETTER

41. **SALMONE ALLA GRIGLIA** 139,-
GRILLET LAKSEFILET M. PERSILLE-HVIDLØGSSMØR.
SERVERES M. KARTOFLER & SALAT
42. **SPIEDINI DI GAMBERONI** 189,-
ALLA SICILIANA
GRILLEDE KÆMPEJER PÅ SPYD MARINERET
M. HVIDLØG & CHILI SERVERES M. PASTA

KØDRETTER

43. **PARISERBØF** 109,-
BØF M. PICKLES, RØDBEBER, SPEJLÆG,
CAPERS & LØGRINGE
44. **SCALOPPINA AL GORGONZOLA** 159,-
SKIVER AF KALVEFILET M. GORGONZOLA SAUCE
SERVERES M. GARNITURE & KARTOFLER
45. **SALTIMBOCCA PRIMAVERA** 179,-
PARMASKINKE & FRISK MOZZARELLA OST PÅ
STEGT KALVEFILET M. BASILIKUM & CHERRY-
TOMATER I HVIDVINSSAUCE. SERVERES M.
GARNITURE & KARTOFLER
46. **PETTI DI POLLO ALLA VERDURE** 129,-
STEGT KYLLINGEBRYST M. SQUASH, PEBERFRUGT,
REJER I HVIDVINS-CHERRYTOMATSAUCE SERVERES
M. PASTA & GARNITURE
47. **FILLETTO DI CASA** 199,-
GRILLET OKSEMØRBRAD VÆLG MELLEM: PEBER,
BEARNAISE EL. CHAMPINGNON SAUCE. SERVERES
M. GARNITURE & KARTOFLER
48. **FILLETO AI AVOCADO** 219,-
BACON & AVOCADO FYLDT OKSEMØRBRAD
M. ADVOCADO-CREMESAUCE. SERVERES M.
GARNITURE & KARTOFLER
49. **COTTELETE DI ANGELO** 179,-
GRILLET LAMMEKRONER M. ROSEMARIN & RØDVIN-
SAUCE. SERVERES M. GARNITURE & KARTOFLER

BAMBINO MENU

50. **LASAGNE BAMBINO** 42,-
BØRNELASAGNE
51. **SPAGHETTI BAMBINO** 42,-
BØRNESPAGHETTI M. KØDSAUCE
52. **KYLLING NUGGETS** 42,-
M. KARTOFFEL BÅDE & KETCHUP
53. **BØRNE BURGER** 42,-
M. KARTOFFEL BÅDE & KETCHUP
54. **FISKEFILET** 42,-
M. POMMES FRITES & REMOULADE

IS, DESERTER & KAGER

55. **DAGENS KAGE** 38,-
M. FLØDESKUM EL. CREME FRAICHE
56. **CROISSANT** 20,-
57. **GELATO MISTO** 55,-
BLANDET ITALIENSK IS M. FLØDESKUM
& CHOKOLADESAUCE
58. **COPPA LA RUSTICA** 65,-
BLANDET ITALIENSK IS M. FRUGT,
FLØDESKUM & CHOKOLADESAUCE
59. **BANANA GONDOLA** 55,-
M. ITALIENSK IS, FLØDESKUM
& CHOKOLADESAUCE
60. **TIRAMISU** 69,-
HJEMMELAVET ITALIENSK KIKSEKAGE M.
MASCARPONE & GALLIANO
61. **CREPELLA TUTTI FRUTTI** 79,-
PANDEKAGE M. VANILLEIS, FRUGT,
FLØDESKUM & HONNING
62. **BAMBINO FRISCO** 35,-
BØRNEIS M. FLØDESKUM
& CHOKOLADESAUCE

KAFFEKORT

63. EN KOP KAFFE	22,-
64. EN KANDE KAFFE	38,-
65. TE "FORSKELLIGE VARIANTER"	22,-
66. CAPPUCCINO	30,-
67. CAFE LATTE	35,-
68. CAFE LATTE DOBL. SHOT	45,-
69. ESPRESSO	25,-
70. DOBL. ESPRESSO	35,-
71. VARM CHOKOLATO M. FLØDESKUM	35,-
72. ICE COFFEE M. VANILLE IS	45,-
73. IRISH COFFEE M. WHISKY	45,-
74. CAFE ITALIANO M. GALLIANO	45,-
75. CAFE MEXICANO M. KAHLUA & TEQUILÁ	55,-

ØL / FADØL

FADØL

76. LILLE TUBORG 25CL.	25,-
77. MELLEM TUBORG 50CL.	40,-
78. STOR TUBORG 75CL.	60,-
79. LILLE CLASSIC 25CL.	30,-
80. MELLEM CLASSIC 50CL.	45,-
81. STOR CLASSIC 75CL.	70,-
82. JACOBSEN BROWN ALE FADØL 40 CL.	40,-

SÆSONØL

PÅSKE OG JULEBRYG

83. LILLE SÆSON ØL 25CL.	30,-
84. MELLEM SÆSON ØL 50CL.	55,-
85. STOR SÆSON ØL 75CL.	75,-

ØL PÅ FLASKER

86. LEFFE LYS EL. MØRK	40,-
87. FRANSISKANER	60,-
88. NEWCASTLE	40,-
89. HOEGARDEN	40,-
90. CORONA	40,-
91. BUDWEISER	40,-
92. SUMMERSPY ÆBLE ELLER PÆRER	40,-

VAND / SODAVAND

SODAVAND

COCACOLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE, SWEPPERS LEMON

93. LILLE SODAVAND 25CL.	25,-
94. STOR SODAVAND 50CL.	40,-
95. SAN PELLEGRINO M. BRUS 50CL.	35,-
96. KILDEVAND 50CL.	25,-
97. ØKO. SOLBÆRSAFT	30,-
98. ØKO. HYLDEBLOMST	30,-
99. ICE TEA 50.CL PEACH EL. LEMON	35,-

JUICE

100. ET GLAS FRISKPRESSET APPELSINJUICE	40,-
---	------





VINO DI CASA

HUSETS RØDVIN & HVIDVIN

101. ET GLAS VIN HUSETS VIN	40,-
102. ½ FLASKE HUSETS VIN	95,-
103. EN FLASKE HUSETS VIN	159,-

VINO BIANCO / HVIDVIN

104. PINOT GRIGIO VIGNETO LE ROSSE, TOMMASI, VENETO. SMAGEN ER FYLDIG M. EN REN, FRISK & SPRØD EFTERSMAG.	299,-
---	-------

105. CORTE DEI MORI BIANCO SICILIA BOUQUETEN ER INTENS M. ANTYDNING AF EKSOTISKE FRUGTER. SMAGEN ER BEHAGELIGT BLØD & VELAFBALANCERET M. EN FRISK EFTERSMAG.	259,-
--	-------

LA PLAYA, SAUVIGNON BLANC,
COLEHAGUA VALLEY:
ELEGANT BOUQUET, M. EN RIG, FYLDIG & TØR SMAG.

106. ½ FLASKE	129,-
107. EN FLASKE	229,-

VINO ROSÉ / ROSE VIN

CHIARETTO TOMMASI, BARDOLINO CLASSICO, VENETO:

EN LAKSEAGTIG FARVE & EN FRUGTAGTIG, MEN
SAMTIDIG KRAFTIG & FEDTØR SMAG

108. ½ FLASKE	139,-
109. 1 FLASKE	239,-

VINO ROSSO / RØDVIN

RIPASSO, VALPOLICELLA, TOMMASI, VENETO:

FFYLDIG MODEN & M. ET STREJF AF KIRSEBÆRSTEN
I BOUQUETEN. SMAGEN ER TØR, VARM & FYLDIG
& M. ET STREJF AF MANDEL I EFTERSMAGEN.

110. ½ FLASKE	219,-
111. 1 FLASKE	399,-

112. VIGNETO RAFAEL VALPOLICELLA, TOMMASI, VENETO TØR & FYLDIG VIN M. ET STREJF AF KIRSEBÆR & VANILLE I EFTERSMAGEN.	329,-
---	-------

113. FONTELLA CHIANTI DOCG TOSCANA, SMAGEN ER TYPISK M. M. IUM FYLDE & KARAKTER – REN CHIANTI M. SMAG AF KIRSEBÆR	229,-
---	-------

114. BRINDISI RISERVA CASA CONTINI, PUGLIAFYLDIG, BLØD VIN M. EN LANG EFTERSMAG AF MANDEL/KIRSEBÆR	199,-
--	-------

115. CORTE DEI MORI ROSSO SICILIA, "VALUE FOR MONEY" FRA SICILIEN – BLØD, VARM & FYLDIG	259,-
---	-------

116. AMARONE DELLA VALPOLICELLA, TOMMASI, VENETO, EN FYLDIG, KRAFTFULD MØRK RØDVIN M. DEN TYPISKE AMARONE BOUQUET	549,-
--	-------



CAFE & RISTORANTE LA RUSTICA

TLF. 57 67 03 32

WWW.LA-RUSTICA.DK