VELKOMMEN TIL

Skal aftenen være lidt ud over det sædvanlige?

Hos Ristorante La Rustica, finder du et bredt udvalg af lækre italienske retter. Hvad enten lejligheden er en date, en hyggelig aften med familien, et gensyn med gode venner eller bare lidt caféhygge, er La Rustica stedet.
Her får du noget for enhver smag lige fra pizza, pasta, burgere & børnemenuer til italienske kød- og fiskeretter til italiensk brunchbuffet i weekenden.

Vi laver mad ud fra originale italienske principper og kræser om hver en detalje. Det er vigtigt for os, at gøre både smag og oplevelse til noget helt specielt for dig, dine venner, din familie og kollegaer. Vi har både en velassorteret a la carte menu og skiftende retter efter sæsonen, så der er altid noget nyt at prøve, hvis du kommer igen.

Hos os finder du også gode vine blandt andet fra italiens bedste vindistrikter. Vi hjælper naturligvis gerne med vinanbefalinger, så du får den helt rigtige vin til din mad og kan nyde en fuldendt italiensk madoplevelse.

Har du noget helt særligt, der skal fejres, kan vi i modtage større selskaber på helt op til 100 personer.

LA RUSTICA

WEEKEND BRUNCHBUFFET

Lørdag og søndag kl. 10-13

Voksen	**199,-**
Børn mellem 2-12 år	**99,-**
Børn under 2 år	**0,-**

BRUNCHTALLERKEN

Mandag-fredag kl. 10-13

Voksen **149,-**

1 glas champagne til brunch *+ 59,-*

- Frisk frugt
- Skyr med granola & bær
- 2 slags ost
- 2 slags pålæg
- Pandekage
- Brunchpølser
- Røræg toppet bacon & purløg
- Jordbær kompot
- Dagens kage
- Ristet brød med pesto- ricotta ost & avocado
- Serveres med 2 slags brød

BØRNEBRUNCH

Mandag-fredag kl. 10-13

Pr. barn **99,-**

- Pandekage & jordbær kompot
- Toast med skinke & ost
- Røræg & bacon
- Brunchpølser
- Frisk frugt

LA RUSTICA

FROKOSTRETTER

Alle dage kl. 10-17

1 **Omelet Salmone** **139,-**
Med røget laks, spinat, rødløg, cherrytomat & ost
Serveres med pommes frites & salat.

2 **Omelet Pollo** **139,-**
Med kylling, bacon, champignon & mozzarellaost.
Serveres med pommes frites & salat.

3 **Omelet Vegetar** **139,-**
Med broccoli, spinat, rødløg & mozzarellaost.
Serveres med pommes frites & salat.

4 **Frokost Pizza** **99,-**
Vælg mellem nr. 57 – 60

5 **Stjerneskud m. røget laks** **159,-**
Paneret rødspætte & røget laks på ristet brød med, rejer, grønt, asparges & rød dressing.

6 **Frokost Burger** **139,-**
Med cheddarost, bacon, rødløg og burger dressing.
Pommes frites & valgfri dip.

7 **Frokost Mørbrad** **199,-**
Grillet oksemørbrad med bearnaisesauce.
Serveres med dagens kartofler & garniture.

8 **Pariserbøf** **179,-**
På ristet brød toppet med spejlæg, serveres med pickles, rødbede, kapers, Demi glace & peberrod.
Serveres med dagens kartofler & garniture.

9 **Grillet kyllingebryst** **159,-**
Grillet kyllingbryst med champignon i paprikasauce
Serveres med dagens kartofler & garniture.

10 **Grillet laks** **189,-**
Med dagens kartofler & dagens garniture.

LA RUSTICA

SNACKS

11 **Oliven & mandler** **69,-**
Marinerede oliven & røgede mandler.

12 **Charcuteriebræt** **189,-**
Et lækkert udvalg af italiensk charcuterie med luft-tørret skinke, bresaola, salami og mortadella. Hertil 3 italienske oste, grillede grøntsager & ristet brød.

ANTIPASTI/FORRETTER

13 **Bruschetta Con Pomodori** **69,-**
Ristet brød med hvidløg, toppet med hakkede tomater, rødløg & persille i jomfruolivenolie.

14 **Bruschetta Riccotta** **79,-**
Ristet brød med hvidløg, ricotta, champignon, semi-drei tomater, basilikumspesto & lufttørret skinke.

15 **Duo Bruschetta** (*2 slags*) **99,-**
- *Gedeost, parmaskinke, semidried tomater.*
- *Hakkede tomater, rødløg & persille i jomfruolivenolie.*

16 **Pizetta Avocado** (*mini pizza*) **99,-**
Mini pizza med tomatsauce, mozzarella, fior di latte, avocado, lufttørret skinke, rucola & basilikumspesto.

17 **Pizeetta Carpaccio** (*mini pizza*) **99,-**
Mini pizza med okse bresaola, frisk mozzarella & cherrytomater, toppet med rucola & basilikumspesto.

18 **Carpaccio Di Manzo** **129,-**
Oksemørbrad i tynde skiver toppet med rucola, trøffelolie & Grana Padano ost.

APERETIVO

Aperol Spritz **89,-**
Aperol, prosecco, danskvand & appelsin

Limoncello Tonic **89,-**
Limoncellolikør, tonicvand & citron

Campari Lemon **89,-**
Campari, sweppers lemon & citron

Negroni **95,-**
Campari, gin, vermouth & appelsin

Gin & Tonic **89,-**
Gin, tonicvand & citron

Gin Hass **89,-**
Gin, mango mixer & sweppers lemon

Mojito **89,-**
Rom, sukker, mynte, lime & danskvand

Strawberry Daiquiri **85,-**
Rom, lime & frosne jordbær

19 **Cocktail Di Gamberetti** **99,-**
Husets rejecocktail med avocado.

20 **Caprese di Burrata** **119,-**
Burrata med cherrytomater, rucola, olivenolie & frisk basilikum.

21 **Zuppa Di Pomodori** **99,-**
Husets cremede tomatsuppe.
Toppet med et tvist af basilikumspesto.

LA RUSTICA

SALATER

Alle salater består af blandet salat, cherrytomater, edamamebønner & agurk

22 **Insalata Di Pollo** **159,-**
Kyllingebryst, avocado, frisk mozzarellaost & bacon. Serveres med La Rustica-dressing

23 **Insalata La Rustica** **189,-**
Stegt laks, avocado, kæmperejer, & flager af Grana Padano ost. Serveres med rustica dressing

24 **Ceasar Salat** **159,-**
Grillet kyllingebryst, bacon, croutoner &Grano Padano ost. Serveres med Caesar-dressing.

25 **Insalata Avocado** **179,-**
Lufttørret skinke, avocado, spyd med tigerejer, artiskok, semi-dreid tomater & toppet med Grana Padano ost.

SANDWICHES

VÆLG KARTOFLER:
XL Spicy Fries eller Pommes frites

VÆLG DYPPLSE:
Ketchup, Mayonaise, chilimayo, eller Trøffelmayo

26 **Club Sandwich** **159,-**
Marineret kyllingebryst, bacon, ananas & karry/mayo dressing. Toppet med sprød salat, tomat, agurk & rødløg.

27 **Tun Sandwich** **159,-**
Vores hjemme lavede tunmousse, avocado & thousand island-dressing. Toppet med sprød salat, tomat, agurk & rødløg.

28 **Fajita Sandwich** **189,-**
Oksekød i strimler, peberfrugt, champignon, løg cheddarost, mexico mix. stegt på pande. Toppet med sprød salat, tomat, agurk & rødløg.

29 **Salmone Sandwich** **159,-**
Røget laks, rejer, pesto, ricotta, grillede peberfrugter & cherrytomater. Toppet med sprød salat, tomat, agurk & rødløg.

NACHOS

30 **Nachos Orginale** **119,-**

Ekstra kylling **+ 35,-**
Med salsa sauce & cheddarost gratineret i stenovn. Toppet med jalapenos & rød paprika. Serveres med guacamole, salsa & creme fraiche.

BURGERS

Alle burgere indeholder mixsalat & frisk tomat & smurt med salatmayonnaise.

VÆLG KARTOFLER:
XL Spicy Fries eller Pommes frites

VÆLG DYPPLSE:
Ketchup, mayonaise, chilimayo, eller trøffelmayo

		200gr.	*/ 400gr.*
31	**La Rustica Burger** *Med cheddarost, rødløg, ketchup & bacon.*	**169,-**	**209,-**
32	**Italian Style Burger** *Med frisk mozzarella, lufttørret skinke, grillet squash, peberfrugt & basilikumspesto.*	**189,-**	**219,-**
33	**Jack Daniels Bbq Burger** *Med cheddarost, bacon, karamelliserede løg & Jack Daniel's barbecuesauce.*	**169,-**	**209,-**
34	**Chicken Taco Burger** *Crispy chicken, cheddarost, guacamole, salsa, rødløg, jalapenos & nachos.*	**169,-**	
35	**Blue Cheese Burger** *Blåskimmelost, syltede agurker & karamelliseret løg.*	**179,-**	**219,-**
36	**Coleslaw Veggie Burger** *Vegansk burger med rødløg (uden salatmayonnaise)*	**169,-**	

CARNE/KØD

Alle kødretter serveres med dagens kartoffel & garniture.

37 **Petti Di Pollo Alla Verdure** **199,-**
Grillet kyllingebryst med courgetter & peberfrugt serveret med cherrytomat-hvidvinssauce med rejer.

38 **Saltimbocca Alla Primavera** **289,-**
Skiver af kalvemørbrad toppet med lufttørret skinke, frisk mozzarellaost & basilikum i cherrytomat-hvidvins sauce.

39 **Scaloppina Gorgonzola** **289,-**
Tynde skiver pandestegt kalvemørbrad serveret med en cremet gorgonzolasauce.

40 **Ribeye steak 300 gr.** **329,-**
Grillet Ribeye. Grain fed.
Valgfri sauce: vælg mellem bearnaise-, perber-, eller trøffelsauce.

41 **Filetto Di Casa** **299,-**
Grillet oksemørbrad med Bearnaisesauce.

42 **Madaglioni Tartuffati** **299,-**
Flammegrillede medaljoner af oksemørbrad serveret med svampe i en fyldig trøffelsauce & toppet med Grana Padano ost.

43 **Filetto Madagascar** **299,-**
Grillet oksemørbrad serveret med grøn Madagaskar-pebersauce & et twist af Dijonsennep.

PASTA

44 **Spaghetti Bolognese** **149,-**
Serveres med vores traditionelle, langtidskogte bolognesesauce.

45 **Spaghetti Carbonara** **169,-**
Med panchetta i en cremet sauce med Pecorino & Grana Padano ost.

46 **Spaghetti Frutti Mare** **199,-**
Med rejer & tigerrejer, muslinger, hvidløg, chili & cherrytomat i let tomatsauce

47 **Rigatoni Vagetariana** (*gratineret i stenovn*) **189,-**
Med broccoli, peberfrugt, rødløg & spinat i cremet tomatsauce.

48 **Rigatoni Con Mostarda** **199,-**
Maccheroni med saftige strimler af oksemørbrad, champignon & grønne asparges i en rig, cremet sauce tilsmagt med et tvist af Dijonsennep.

49 **Ravioli** **189,-**
Fyldt med spinat & ricottaost i trøffelsauce.

50 **Tortellini Tartuffo E Prosciutto** **189,-**
Ricotta- og spinatfyldt pasta serveret med skinke, grønne asparges & mozzarellaost i en cremet trøffelsauce.

51 **Tortellini Romanogla** (*Gratineret i ovn*) **189,-**
Ricotta- & spinatfyldt pasta med magert hakket oksekød, bacon & spinat. .

52 **Tagliatelle Con Salmone** **189,-**
Båndpasta med laks, rejer, cherrytomater & parmesan i vores basilikumpestosauce.

53 **Tagliatelle Alfredo** **189,-**
Båndpasta med saftige kyllingestrimler i en rig smørsauce, rundet af med Grana Padano & pecorino ost & toppet med en intens sort trøffelmarinade.

54 **Tagliatelle Porcini Con Tartufo** **189,-**
Båndpasta med Karl Johan-svampe, trøffel, Grana Padano & pecorino ost.

PESCE/FISK

Alle fiskeretter serveres med spinat, dagens kartoffel & garniture

55 **Salmone Alle Griglia** **256,-**
Grillet laksefilet afsluttet med urte- & hvidløgssmør, der smelter over fisken.

56 **Halibut** **269,-**
Mør hellefiskefilet anrettet med rejer & courgetter i en fyldig, cremet dildsauce med frisk aromatisk dild.

PIZZA

– GLUTENFRI BUND + 30 kr

Fior di latte *er en frisk, blød italiensk ost lavet udelukkende på komælk, i modsætning til mozzarella di bufala, som laves på bøffelmælk. Navnet betyder "blomsten af mælk" & henviser til den rene, milde smag.*

57 **Pizza Margarita** **99,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, Grana Padano ost & basilikum.

58 **Pizza Vesuvio** **119,-**
Tomatsauce, fior di latte ost & skinke.

59 **Pizza Calzone** – Indbagt **119,-**
Tomatsauce, fior di latte ost & skinke.

60 **Pizza Rucola** **139,-**
Tomat, fior di latte ost, rucola salat, cherrytomater & pesto.

61 **Pizza Con Pepperoni** **139,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, pepperoni, skinke & bacon.

62 **Pizza Parma** **139,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, gorgonzola ost & lufttørret skinke.

63 **Pizza Mexicana** **139,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, hakket oksekød, pepperoni, jalapenos, rødløg & peberfrugt.

64 **Pizza Al Pesto** **139,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, champignon, artiskok & lufttørret skinke. Toppet med pesto & semidried tomater.

65 **Pizza Quatro Formagio** **159,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, gorgonzola ost, parmesan, pecorino ost & rucola.

66 **Pizza Burata Con Manzo** **179,-**
Tomatsauce og cremet burrata kombineret med tynde skiver af rød oksemørbrad, afsluttet med frisk rucola, Grana Padano ost & et strejf af hvid trøffelolie.

67 **Pizza Salmone** **149,-**
Tomatsauce, fior di latte ost, røget laks, rucola, cherrytomater, parmesan, hvidløg & chili.

68 **Pizza Scambi** **159,-**
Tomatsauce, fior di latte, kæmperejer, rejer, chili, hvidløg, rucola, cherrytomater & basilikumpesto.

69 **Pizza Tartufatti** – *Hvid pizza* **159,-**
Mascarpone ost, champignon, Grana Padano ost, kogt skinke, lufttørret skinke & hvid trøffelolie.

70 **Pizza Patata** – *Hvid pizza* **149,-**
Mascarpone ost, kartofler, kylling strimler, rosmarin & hvid trøffelolie.

LA RUSTICA

BØRNE MENU

For børn under 12 år

71 **Pizza Tarzan** **85,-**
Tomatsauce, ost & skinke.

72 **Pizza Hugo** **85,-**
Tomatsauce, ost & pepperoni.

73 **Pizza Bambi** **85,-**
Tomatsauce, ost & kødsauce.

74 **Spaghetti Bambino** **85,-**
Spaghetti med kødsauce.

75 **Nuggets Bambino** **85,-**
6 sprøde kyllingenuggets med fritter & ketchup.

76 **Fiskefilet Bambino** **85,-**
1 stk. rødspættefilet med fritter & remoulade.

77 **Børneburger** **85,-**
Med fritter & ketchup.

LA RUSTICA

DESSERTER

78 **Tiramisu** **79,-**
Husets hjemmelavede tiramisu lavet efter klassisk italiensk tradition.

79 **Dagens Kage** **69,-**
Frit valg fra vores assorterede kagevitrine, serveret med flødeskum, chokoladesauce & friske bær.

80 **Crespella Sambuca** **109,-**
Pandekage rullet med is og serveret med flødeskum og chokoladesauce, flamberet ved bordet med Sambuca-likør.

81 **Coppa La Rustica** **79,-**
3 kugler is serveret i en sprød, chokoladeovertrukket vaffelskål & toppet med flødeskum, chokolade-sauce & friske bær.

82 **Affogato** **69,-**
Vaniljeis overhældt med et skud varm, intens espresso.

83 **Bambino Is** (*til børn*) **59,-**
2 kugler is med flødeskum, chokoladesauce & skumfiduser.

FRAPPE

Frappe Espresso **69,-**

Frappe Caramel **69,-**

Frappe Chocolata **69,-**

Frappe Vanilia **69,-**

Frappe Notti (*Hasselnød*) **69,-**

THE

Earl Grey The Gorgeous **55,-**

Supreme Green Matcha **55,-**

Red Fruit Infusion **55,-**

English Breakfast Elegance Rich **55,-**

KAFFE MM.

Filterkaffe **35,-**

Americano **40,-**

Caffé Latte Single **55,-**

Caffé Latte dobblet **70,-**

Matcha Latte **65,-**

Is Latte **55,-**

Cappuccino **50,-**

Espresso **35,-**

Irish Coffee *Med Whisky* **75,-**

Varm Chokolade *Med flødeskum* **65,-**

Ekstra Shot Espresso **20,-**

Sirup *Caramel, Vanilje, Chokolde, Hasselnød* **5,-**

LA RUSTICA

SODAVAND

VÆLG IMELLEM:

25 CL	40 CL	50 CL
45,-	58,-	65,-

- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Sprite Zero
- Fanta
- Schweppes Lemon
- Danskvand

SMOTHIES

Ananas & Vanilje	69,-
Mango & Ananas	69,-
Blåbær & Appelsin	69,-
Jordbær & Banan	69,-

FROZEN

Frozen Lemonade	69,-
Frozen Mango	69,-
Frozen Passion	69,-
Frozen Peach	69,-

SOFT DRINKS

Aqua Panna Kildevand *50 Cl.*	50,-
Stort glas filtreret vand *m. is & citron*	30,-
Kande filtreret vand *m. is & citron*	50,-
San Pellegrino m. brus *50 Cl.*	55,-
Isthe m. citron & mynte *40 Cl.*	59,-
Isthe m. fersken *40 Cl.*	59,-
Isthe m. mango *40 Cl.*	59,-
Friskpresset appelsinjuice *40 Cl.*	65,-
Hyldeblomst m. mynte m/u.brus *40 Cl.*	59,-
Æblemost Søbogård Ø *25 Cl.*	45,-
Limonade	69,-

FADØL

	25 CL	33 CL	40 CL	50 CL
Carlsberg Pilsner	45,-		60,-	65,-
Tuborg Classic	55,-		65,-	70,-
Jacobsen Brown Ale	60,-		70,-	75,-
Grimbergen Double Ambre		60,-		75,-
Kronenbourg 1664 Blanc		60,-		75,-

FLASKEØL

Weisbeer *50 Cl.* 75,-

Peroni Nastro Azzurro Pilsner *33 Cl.* 60,-

Moretti Pilsner *33 Cl.* 60,-

Alkoholfri FLASKEØL

Tuborg Classic *33 Cl.* 60,-
(Alkoholfri)

Carlsberg Nordic *33 Cl.* 60,-
(Alkoholfri)

VORES VINKORT

Vores vinkort har sit hjerte i Italien, men vi har også fundet skønne flasker fra Frankrig, USA og Sydafrika. Fælles for dem er, at de er valgt, fordi de smager godt og passer til vores retter.

Her er noget for enhver smag – og til enhver anledning.

MOUSSERENDE VINE

	Glas	Halv flaske	Hel flaske
 Proverbio **Prosecco Extra Dry – Organic & Vegan**. *Italien, Veneto , Treviso* *Proverbio har fine bobler og en klassisk bouquet. Dejlig blød på ganen med forfriskende og med masser af frugtsmag af æble, abrikos og banan.*	**75,-**		**375,-**
 Maison Albert Sounit **Caprice – Blanc de Blancs Brut**. *Frankrig , Bourgogne , Côte Chalonnaise* *Aromatisk, frugtrig og liflig med en livlig mousse. I smagen er den blød og afrundet med god fylde og nerve.*			**475,-**

HVIDVINE

	Glas	Halv flaske	Hel flaske
 Moncaro **Terre Cortesi, Trebbiano** *Italien, MarcheItalien, Veneto , Treviso* *Tør, sprød, aromatisk vin på Trebbiano-druer med vibrerende syre og rank mineralitet.*	**70,-**		**265,-**
 Wildeberg **Wild House - Chenin Blanc** *Sydafrika , Western Cape , Franschhoek* *Sydafrikansk hvidvinsperle med blød, frugtrig karakter og en ren citruspræget eftersmag.*	**75,-**		**295,-**
 Bestheim **Riesling - Classic** *Frankrig, Alsace* *Frisk og frugtagtig gylden Riesling med velstruktureret, tør smag og delikate frugtnoter af citrus og grape.*		**205,-**	**340,-**
 Francis Ford Coppola Winery **Rosso & Bianco - Chardonnay** *USA, Californien* *Livlig og frisk Chardonnay med saftige strejf af Californisk sol. Vinen byder på noter af tropisk frugt og en let og forfriskende smag.*			**375,-**

ROSÉVINE

	Glas	Halv flaske	Hel flaske
 Tebaldo **Rosato** *Italien, Puglia* *Let og læskende rosévin med indbydende frugtrig bouquet med flotte noter af kirsebær, blåbær og et strejf af blomme.*	**75,-**		**265,-**
 Pierre Brevin **Rosé d'Anjou, Loire** *Frankrig , Loire* *Læskende, smuk rosé, hvor frugtaromaer med nyplukkede hindbær og skovbær vælder op i glasset. Afrundet og fyldig smagsoplevelse med en lang, aromatisk finish.*			**275,-**

RØDVINE

	Glas	Halv flaske	Hel flaske
 Moncaro **Terre Cortesi - Sangiovese** *75cl.* *Italien, Marche* *Let, livlig, frugtig og pikant vin med kirsebærnuancer i smagen.*	**70,-**		**265,-**
 Alasia **Barbera d'Asti Superiore** *75cl.* *Italien, Veneto , Treviso* *Kvalitets-Barbera fra den berømte Asti-provins. Alasia er vinhusets "Superiore", hvilket byder på mere saft, kraft og kompleksitet end husets basis-Barbera.*	**80,-**		**325,-**
 Torre Del Barone **Primitivo** *Italien, Puglia* *Dejlig blød, fyldig og frugtrig vin med varme noter af blommer og brombær og flot udblødte tanniner.*			**355,-**
 Tenuta Il Cascinone **Avamposti, Altrove, Nebbiolo** *Italien, Piemonte , Monferrato* *Saftig og raffineret enkelmarks-Nebbiolo fra de stejle Monferrato bakker. Elegant og floral i næsen med flot intensitet i smagen.*			**355,-**
 Zenato **Valpolicella Superiore** *Italien, Veneto* *Zenatos Valpolicella Superiore har en imponerende fylde og fedme, men holder sig dog til den elegante side af smagsspektret. Pasta, stegte eller grillede kødretter af lyst kød vil være glimrende ledsagere.*		**199.-**	**365,-**
 Tommasi **Ripasso Valpolicella Classico Superiore** *Italien, Veneto , Valpolicella Classico* *Skøn, klassisk Ripasso. Fyldig, moden og varm i smagen med duft af kirsebærsten og et lifligt strejf af mandel i eftersmagen.*		**249,-**	**415,-**

	Glas	Halv flaske	Hel flaske



Verbena

Brunello di Montalcino

Italien, Toscana, Montalcino

Grandiøs, klassisk, intens og dyb Brunello di Montalcino med fløjlsbløde tanniner og dejlige aromaer af sort frugt, espressokaffe, krydderi og tobak.

650,-



Brazin

(B)Old Vine Zinfandel

USA, Californien , Lodi

Amerikansk Zinfandel, når den er flottest! Mørk farve og intens næse af krydderier og kaffe. I smagen fornemmes blommer, chokolade og vanilje.

385,-

DESSERTVIN

	Glas	Halv flaske	Hel flaske



Volpi

Moscato d'Asti.

Italien, Piemonte

Pragtfuld og frisk duft af eksotiske frugter. Smagen er lækker sød, fin og let perlende med tydelig Moscato-aroma.

300,-

ALKOHOLFRIE BOBLER

	Glas	Halv flaske	Hel flaske



Oddbird

Blanc de Blancs - Sparkling - Liberated from alcohol

Frankrig, Languedoc-Roussillon

Skøn, boblende vin, der giver en ægte Champagne-oplevelse - endda helt uden alkohol. Kompleks, sprød og tør med friske, frugtige noter.

350,-

BUON APPETITO

– og tak fordi du har valgt La Rustica!

Vi håber, du vil nyde vores køkken og den italienske stemning.

Har du spørgsmål om allergener eller særlige hensyn, er du altid velkommen til at spørge din tjener.