



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

## » Aperitif «

### **Tilbud**

2 ens cocktails  
**150**

### **Aperol Spritz**

Spumante, Aperol og danskvand  
**75**

### **Dark n Stormy**

Ginger beer og mørk rom  
**85**

### **Mojito**

Hvid rom, rørsukker, mynte og lime  
**85**

### **Moscow Mule**

Vodka, lime og ginger beer  
**85**

### **Smeralda**

Appelsinjuice, gin og Aperol  
**85**

## » Luksus Tapas «

Udvalgte lækkerier fra Smeraldas køkken, heriblandt carpaccio, forskellige oste, fisk, charcuterie og tilbehør

**395**

**Inkl. 3 glas vin og en kop kaffe**

(min. 2 personer)

## » Snacks «

Skål med oliven, soltørrede tomater og artiskokker

**45**

## » Smeralda menu «

Serveres til hele bordet og kun ved forudbestilling

Oksetatar med trøffel og laksetatar med bearnaisesauce

»

Risotto med svampe, trøffel og parmesan

»

Tornado af oksemørbrad med bacon, sauce af portvin og dagens garniture og kartofler

»

Udvalgte oste med Sauternes vin til

»

Hjemmelavet tiramisu med chokoladestykker, serveres med Sauternes vin

»

5 retters menu **579**

Inkl. Vin **799**

## » Brunch Buffet «

Lørdag og søndag kl. 10.00 - 13.00

Røræg, bacon, 2 oste, yoghurt, müsli, udvalgt frugt, pizza, røget laks, tebirkes, pølser, parmaskinke, udvalgte salami, salat caprese, mini smørrebrød, oliven, pandekager og sirup.

To slags friskbagt brød og smør. Hertil 1 glas appelsinjuice og 1 kop sort kaffe

**139**

**Børn under 12 år 79**

## » Forretter «

### **Bruschetta**

Brød med friske tomater, mozzarella og hvidløg

**69**

### **Vitello Tonnato**

Kalvefilet i tynde skiver med tuncreme, sprød salat og kapers

**119**

### **Carpaccio di Manzo**

Fine skiver af oksekød marineret i olivenolie og citron

Serveres med trøffelolie og parmesanflager

på en bund af rucola

**129**

### **Tapas**

Udvalgt charcuterie med frisk pesto, oliven og friskbagt brød

**119**

### **Tartare di Salmone**

Finhakket fersk og varmrøget laks med mynte,

estragon og mayosauce

**129**

### **Dagens suppe**

Spørg tjeneren

**119**

## » Hovedretter «

Serveres med kartofler og sæsonens grønt

### **Ribeye**

Grillet Black Angus Ribeye med bearnaisesauce

**229**

### **Filetto di Manzo Rossini**

Smørstegt oksemørbrad på hvidløgscrutoner, hertil pebersauce

**239**

### **Lammekrone**

Newzealandsk lammekrone, glaseret i balsamico  
med timian, bær og hvidløg

**219**

### **Vitella al gorgonzola**

Kalvefilet med gorgonzola sauce

**229**

### **Salmone a la Smeralda**

Smørstegt laks med spinat og safransauce

**219**

### **Saute di Cozze**

Sauterede blåmuslinger i hvidvin, hvidløg, hertil hjemmelavede  
hvidløgscrutoner og steak house pommes frites

**179**

### **Pesce del Giorno**

Dagens fisk, serveres med salat

**Dagspris**

## 🌿 Pasta 🌿

Gluten fri pasta + 10 kr.

### **Tagliatelle Smeralda**

Frisk pasta med mørbradstrimler, blandet svampe, trøffelolie og revet parmesan

**149**

### **Tagliatella dello Chef**

Med laks, tigerrejer, safran, spinat og creme

**129**

### **Ravioli al Pomodore**

Fylt pasta med ricotta og spinat, hertil frisk tomatsauce, basilikum pesto og revet parmesan

**129**

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

Med skaldyr, cherrytomater, hvidløg, hvidvin og persille

**149**

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

Med bacon, æg og revet parmesan

**119**

### **Spaghetti alla Norma**

Spaghetti med grillet aubergine, mozzarella crumble, semitørrede tomater, hvidløg, basilikum, friskhakket chili og revet parmesan

**119**

### **Spaghetti con Gamberi**

Spaghetti med tigerrejer, cherrytomater, frisk chili, hvidløg og tomatsauce

**129**

### **Altopalato**

Stykker af brandyflamberet oksemørbrad og finhakket peberfrugt, serveret i en let fløde-sennepssauce, friskrevet parmesan og citron

**129,-**

## » Burger «

Serveres med steakhouse fries og dip.

Derudover er der ketchup og salatmayonnaise i alle burgere.

### **Vegetariano**

Kikærtebøf, sprød salat, tomater, syltede løg, syltede agurk,  
krydremaisonaise og hjemmelavet dressing

**139**

### **Il Siciliano**

Sprødt kyllingebryst, bacon, frisk tomat, rødløg, agurk,  
sprød salat og ravigotte

**139**

### **Romano**

220 g hakkebøf, cheddarost, spejlæg, bacon, syltede agurk, syltede løg,  
sprød salat, mayonnaise og hjemmelavet dressing

**149**

### **Napolitana**

220 g hakkebøf, jalapenos, dobbelt cheddarost, sennep, syltede agurk,  
syltede løg og sprød salat

**149**

### **Sardegna**

220 g hakkebøf, peberfrugt, aubergine, tomat og med  
barbecuedressing

**149**

## » Salat «

### **Greca**

Feta i tern, tomat, agurk, peberfrugt, rødløg, oliven, persille,  
oregano og olivenolie

**129**

### **Cæsar**

Marineret kyllingebryst med romainesalat, hvidløgscroutoner og parmesan.  
Serveres med cæsardressing og trøffelolie

**129**

### **Caprese**

Klassisk italiensk salat af modne tomater, frisk bøffelmozzarella,  
avocado og basilikumblade

**129**

### **Smeralda salat**

Med tigerrejer og avocado

**139**

## » Børn «

Under 12 år

### **Spaghetti Bolognese**

Spaghetti med kødsovs

**79**

### **Smeralda burger**

Med bådkartofler

**89**

### **Børnepizza**

Vælg mellem skinke, pepperoni eller kødsovs

**79**

### **Lasagne**

Klassisk lasagne med tomat, hakket oksekød og bechamelsauce

**99**



## KLASSISKE PIZZA

Alle med mozzarellaost, tomatsauce og oregano

Glutenfri pizza + 10 kr.

1.	<b>Vesuvio</b>	Skinke	109,-
2.	<b>Capricciosa</b>	Skinke og champignon	109,-
3.	<b>Calzone</b>	(Lukket) skinke og champignon	109,-
4.	<b>Italiana</b>	Kødsauce og løg	109,-
5.	<b>Vichinga</b>	Skinke, champignon, paprika, hvidløg og chili	115,-
6.	<b>Da Vinci</b>	Stegt kyllingebryst, friske tomater og paprika	115,-
7.	<b>Sole</b>	Skinke, bacon og æg	115,-
8.	<b>Costa Smeralda</b>	Parmaskinke, gorgonzola og artiskokker	129,-
9.	<b>La Salami</b>	Skinke og Ventricina Piccante salami	119,-
10.	<b>Rocco</b>	Oksekødstrimler, løg, paprika, hvidløg og chili	119,-
11.	<b>Pasqualino</b>	Pepperoni	109,-

## SPECIALE PIZZA

Alle med mozzarellaost og oregano

12.	<b>Parma Special</b>		129,-
		Tomatsauce, parmaskinke, rucola, pesto og friskrevet parmesan	
13.	<b>Ventricina Special</b>		129,-
		Mascarpone, stærk Ventricina salami, rucola, pesto og friskrevet parmesan	
14.	<b>Lakse Special</b>		129,-
		Mascarpone, spinat, laks, rucola, grøn pesto og tomatpesto	
15.	<b>Bresaola Special</b>		129,-
		Mascarpone, bresaola (røget okseinderlår), rucola, pesto og parmesan	
16.	<b>Marinara Special</b>		129,-
		Tomatsauce, hvidløg, kapers, ansjoser, chili, oliven og persille	
17.	<b>Salsicca Special</b>		129,-
		Tomatsauce, kartofler, Salsiccia, frisk basilikum, tomat og pesto	
18.	<b>Pizza Al Carpaccio Di Filetto Di Manzo</b>		159,-
		Tomatsauce, rucola, tynde skiver af mørbrad og friskrevet parmesan	

# VEGETARISKE PIZZA

Alle med mozzarellaost og oregano  
Glutenfri pizza + 10 kr.

- |     |                                                                                                           |       |
|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 19. | <b>Margherita</b><br>Basilikumblade og olivenolie                                                         | 105,- |
| 20. | <b>Smeralda Special</b><br>Mascarpone, tynde skiver kartofler, trøffel og scamorza ost                    | 129,- |
| 21. | <b>Gorgonzola</b><br>Tomatsauce, gorgonzola, løg og champignon                                            | 109,- |
| 22. | <b>Margerita Special</b><br>Tomatsauce, bøffelmozzarella, friske tomater, frisk basilikum og pesto        | 129,- |
| 23. | <b>Formaggio Special</b><br>Mascarpone, gorgonzola og friskrevet parmesan                                 | 129,- |
| 24. | <b>Montanra Special</b><br>Mascarpone, 4 forskellige svampe, trøffelsauce, pinjekerner og høvlet parmesan | 129,- |
| 25. | <b>Verdura Special</b><br>Tomatsauce, grillede grøntsager, soltørrede tomater og parmesan                 | 129,- |

## » Dessert «

### **Tiramisu**

Traditionel italiensk kage med mascarponeost og Marsala creme på savoiardi kiks  
**89**

### **Panna cotta**

Italiensk flødekage med Madagaskarvanilje serveres med dagens is  
**89**

### **Formaggi**

Udvalg af italienske oste  
**129**

### **Crème brûlée**

Fransk klassiker  
**89**

### **Hjemmelavet italiensk is** **75**

### **Tortino al Cioccolato**

Varm chokoladestærte serveres med dagens is  
Tilberedningstid på ca 15 min  
**99**

## » Søde vine «

Sauternes Louis Eschenauer  
**gl. 65 395**

Tawny Port Kopke  
**gl. 65 395**

Recioto della Valpolicella Classico  
**495**

Passito "Camposole"  
**495**

## ☞ Kaffe & Te ☞

Espresso	<b>29</b>
Macchiato	<b>29</b>
Americano	<b>29</b>
Cappuccino	<b>35</b>
Caffè Latte	<b>35</b>
Irish Coffee	<b>69</b>
Te	<b>35</b>
Chai Latte	<b>45</b>
Varm Chokolade	<b>35</b>
Dobbelt kaffeshot	<b>+5</b>

## ☞ Avec ☞

4 cl.

Averna	<b>60</b>
Fernet	<b>60</b>
Amaretto	<b>60</b>
Sambuca	<b>60</b>
Vecchia Romagna	<b>80</b>

## ☞ Grappa ☞

Nebbiolo	<b>60</b>
Amarone	<b>95</b>
Barolo	<b>95</b>

## ☞ Rom ☞

5 cl.

Havana Club Selection 16 års	<b>75</b>
------------------------------	-----------

## ☞ Cocktails ☞

Tilbud	<b>150</b>
2 ens cocktails	
Aperol Spritz	<b>79</b>
Spumante, Aperol og danskvand.	
Dark n Stormy	<b>79</b>
Ginger beer og mørk rom.	
Mojito	<b>79</b>
Hvid rom, rørsukker, mynte og lime.	
Moscow Mule	<b>79</b>
Vodka, lime og ginger beer.	
Smeralda	<b>79</b>
Appelsinjuice, gin og aperol.	
Strawberry Daiquiri	<b>79</b>
Hvid rom, jordbær, rørsukker og lime.	
Monkey 47	<b>115</b>
Hendricks	<b>115</b>
London No 1	<b>115</b>
Regular	<b>95</b>

## » Vin «

### Spumanti

Brut Fortepasso	Italien	<b>gl. 50</b>	<b>195</b>
Dolce Fortepasso [sød]	Italien	<b>gl. 50</b>	<b>195</b>

### Champagne

Dom Perignon	Épernay		<b>1795</b>
Rosé Imperiale Moët Chandon	Épernay		<b>845</b>
Brut Imperiale Moët Chandon	Épernay		<b>795</b>

### Rosé - Italien

Cerasuolo Caldora	Abruzzo IGT	<b>gl. 65</b>	<b>265</b>
Chiaretto Terre in Fiore [øko]	Bardolino Classico DOC	<b>gl. 70</b>	<b>295</b>

### Rosé - Frankrig

Chateau la Galiniere [øko]	Côtes de Provence	<b>gl. 95</b>	<b>495</b>
Chateau la Galiniere [øko]	Côtes de Provence	<b>MAGNUM</b>	<b>995</b>

### Hvidvin - Italien

Sauvignon Blanc Mock Cantina Bolzano	Alto-Adige DOC		<b>445</b>
Chardonnay Riserva Cantina Bolzano	Alto-Adige DOC		<b>595</b>
Pinot Grigio Bertoldi	Garda DOC	<b>gl. 65</b>	<b>265</b>
Cortese "R"	Piemonte DOC		<b>325</b>
Chardonnay Piazza	Piemonte DOC	<b>gl. 75</b>	<b>355</b>
Roero Arneis Piazza	Piemonte DOC		<b>395</b>
Moscato Vigneti del Vulture [sød]	Basilicata IGT	<b>gl. 75</b>	<b>355</b>

## ❧ Vin ❧

### Rødvin - Italien

Montepulciano Yume	Abruzzo DOC		<b>425</b>
Pinot Nero Riserva Cantina Bolzano	Alto Adige DOC		<b>645</b>
"Toto"	Piemonte DOC	<b>gl. 70</b>	<b>275</b>
Barbera d'Alba Piazzo	Alba DOC	<b>gl. 75</b>	<b>325</b>
Nebbiolo Langhe Piazzo	Langhe DOC		<b>395</b>
Barolo Novello Piazzo	Barolo DOCG		<b>525</b>
Barbaresco Gaia	Barbaresco DOCG		<b>2395</b>
Primitivo/Merlot Campo Marina	Puglia IGT		<b>345</b>
Il Bacca	Manduria DOC	<b>gl. 95</b>	<b>465</b>
Chianti Classico Cafaggio	Chianti Classico DOCG	<b>gl. 95</b>	<b>475</b>
Chianti Classico Riserva Cafaggio	Chianti Classico Riserva DOCG		<b>595</b>
Tignanello Antinori	Toscana IGT		<b>1595</b>
Solaia Antinori	Toscana IGT		<b>2995</b>
Brunello di Montalcino Col d'Orcia	Montalcino DOCG		<b>595</b>
Sassicaia Tenuta San Guido	Bolgheri DOC		<b>2495</b>
Valpolicella Corte Guala	Valpolicella DOC	<b>gl. 75</b>	<b>345</b>
Ripasso Superiore Bertoldi	Valpolicella Classico DOC		<b>415</b>
Amarone Bertoldi	Valpolicella Classico DOCG		<b>525</b>
Valpolicella Dal Forno Romano	Valpolicella Superiore V.Q.P.R.D		<b>1595</b>
Amarone Dal Forno Romano	Valpolicella Classico DOCG		<b>5500</b>

## » Italiensk specialøl «

<b>Volpina Red Ale 50 cl</b>	<b>69</b>
<b>Midòna Golden Ale 50 cl</b>	<b>69</b>
<b>Tabachéra Strong amber Ale 50 cl</b>	<b>69</b>
<b>Gradisca Lager chiara 50 cl</b>	<b>69</b>

## » Øl «

<b>Classic 25cl / 50cl</b>	<b>39 / 60</b>
<b>Jacobsen Brown Ale 25cl / 50cl</b>	<b>39 / 60</b>
<b>Månedens fadøl 25cl / 50cl</b>	<b>39 / 60</b>
<b>Grimbergen Blanche 33cl</b>	<b>39</b>
<b>Carlsberg Nordic Alkoholfri 33cl</b>	<b>39</b>

## » Vand «

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



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