



SMERALDA[®]
SOLRØD STRAND



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

🌿 Aperitif 🌿

Prosecco

65

Aperol Spritz

Spumante, Aperol og danskvand

80

Dark n Stormy

Ginger beer og mørk rom

85

Smeralda

Appelsinjuice, gin og Aperol

85

Gin & Tonic

85

🌿 Snacks 🌿

Italienske specialiteter

65

» 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 rødvinsauce,
dagens garniture og kartofler

»

Udvalgte oste med sauternes vin

»

Tortino med vaniljeis og friske bær

»

5 retters menu **599**

Inkl. vin **799**

» 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

69

Vitello Tonnato

Tynde skiver kalvefilet med tuncreme, jomfruolivenolie og kapers

109

Carpaccio

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

119

Tapas

Små anretninger af charcuterie med frisk pesto
og italienske specialiteter

119

Fiske og skaldyrs tapas

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

169

Cremet hummerbisque

Med kammuslinger

109

» 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

495

Oksemørbrad

Langtidsstegt oksemørbrad fra Grambogård, serveres med pebersauce

245

Ribeye

Grillet ribeye fra Grambogård, serveres med bearnaisesauce og hvidløgssmør

235

Lammekrone

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

235

Kalvefilet

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

235

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

185

Dagens fisk

Spørg tjeneren

✿ Pasta ✿

Glutenfri pasta + 20 kr.

Pappardelle Smeralda

Frisk pasta med mørbrad, svampe, trøffelolie og Grana

159

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

149

Linguine a Frutti di Mare

Frisk pasta med alt godt fra havet og friske krydderurter

189

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

139

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

159

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

189

✿ Salat ✿

Greca

Græsk salat med salatost og oliven

129

Cæsar

Romaniesalat med kylling, croutoner, cæsardressing og Grana

129

Caprese

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

129

Smeralda

Salat med lufttørret skinke, avocado og husets dressing

149

Pizza Nostalgia

Alle serveres med husets tomatsauce og oregano.

Glutenfri pizza + 20 kr.

Margherita	105
Frisk mozzarella, basilikumblade og jomfruolivenolie	
Vesuvio	115
Frisk mozzarella og skinke	
Costa Smeralda	135
Frisk mozzarella, lufttørret skinke, gorgonzola og artiskokker	
Rocco	125
Frisk mozzarella, oksekødstrimler, løg, paprika, hvidløg og chili	
Gorgonzola	115
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	145
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	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

175

Romano

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

175

» Børn «

Under 12 år

Oksemørbrad

Med bearnaisesauce, garniture og pommes frites

149

Bolognese

Spaghetti med kødsøvs

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 savoiardi kiks
89

Tortino al Cioccolato

Chokoladekage med flydende hjerte serveres med vaniljeis
Tilberedningstid på ca 15 min
99

Is og frugt **79**

Crème brûlée

Fransk klassiker
89

Formaggi

Udvalg af italienske oste med kiks og mostarda
129

Panna cotta

Italiensk flødekage med madagaskarvanilje
89

» 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. 60	245
Spumante Moscato Dolce, Capetta [<i>sød, blød, festlig</i>]	gl. 60	245

Champagne

Rosé Imperiale, Moët Chandon [<i>tør, kraftig, kompleks</i>]		855
Brut Imperiale, Moët Chandon [<i>tør, frisk, klassisk</i>]		795

Rosé

Italien

Cerasuolo, Caldora, Abruzzo [<i>let sødme, mørk, kraftig</i>]	gl. 65	265
---	---------------	------------

New Zealand

Sauvignon Blanc Rosé, Hans Greyl [<i>halvtør, pink, frisk</i>]	gl. 85	355
--	---------------	------------

Frankrig

Romane, Château Mesclances, Provence [<i>tør, lys, frisk</i>]		455
Les Embruns, Doriac, d'Oc [<i>tør, lys, blød</i>]	gl. 75	295
	magnum	625

Hvidvin

Italien

Chardonnay, Piazza, Piemonte [<i>tør, fyldig, frisk</i>]		395
Pinot Grigio, Cantina Bolzano, Alto Adige [<i>tør, frisk, frugtig</i>]	gl. 85	355
Bianco, Luccarelli, Puglia [<i>halvtør, frisk, frugtig</i>]	gl. 70	275

Frankrig

Chablis l'er Cru, Chartron, Bourgogne [<i>tør, frisk, kompleks</i>]		695
Sancerre, Franck Millet, Loire [<i>tør, fyldig, medium kraftig</i>]		495

Tyskland

Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [<i>halvtør, frisk, økologisk</i>]	gl. 80	325
---	---------------	------------

New Zealand

Sauvignon Blanc, Hans Greyl, Marlborough [<i>halvtør, frisk, frugtig</i>]		395
---	--	------------

Californien

Chardonnay, Winemaker's Selection, California [<i>halvtør, fyldig, kraftig</i>]	gl. 90	375
---	---------------	------------

Lagerførte årgange kan oplyses af deres tjener

❧ Vin ❧

Rødvin

Italien, Puglia

Primitivo di Manduria, Il Bacca, Puglia [<i>sødmefuld, tung, silkeblød</i>]	gl. 95	485
Primitivo/Merlot, Marina, Puglia [<i>halvtør, medium kraftig, frugtig</i>]		355
Sangiovese, Luccarelli, Puglia [<i>halvtør, saftig, frugtig</i>]	gl. 70	275

Italien, Piemonte

Barolo, Piazza, Piemonte [<i>tør, saftig, elegant</i>]		555
Barbera d'Alba, Piazza, Piemonte [<i>tør, saftig, medium kraftig</i>]		375

Italien, Toscana

Tignanello, Antinori, Toscana [<i>ikonisk supertoscaner, tør, kompleks</i>]		1595
Brunello di Montalcino, Poggio Conte, Toscana [<i>tør, saftig, elegant</i>]		675
Chianti Classico, Cafaggio, Toscana [<i>tør, saftig, økologisk</i>]		455

Italien, Valpolicella Classico

Dal Forno Romano, Valpolicella Superiore [<i>ikonisk, topproducenten i Valpolicella</i>]		1595
Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico [<i>let sødme, kanonslag, kompleks</i>]		575
Ripasso Superiore, Bertoldi, Valpolicella [<i>halvtør, kraftig, charmerende</i>]	gl. 90	425

Frankrig

Grenache/Syrah, Cuvée Prestige, Rhône [<i>halvtør, fyldig, let krydret</i>]	gl. 85	395
Pinot Noir, Chartron et Trebuchet, Bourgogne [<i>tør, elegant, saftig</i>]		495
Vosne Romanee, Chartron et Trebucet, Bourgogne [<i>tør, elegant, kompleks</i>]		875

Spanien

Tempranillo, Finca Muñoz, Castilla [<i>tør, krydret, medium kraftig</i>]		395
--	--	------------

USA

Zinfandel, Winemaker's Selection, California [<i>let sødme, saftig, frugtig</i>]	gl. 80	325
--	---------------	------------

Chile

Cabernet Sauvignon, Aetos, Maipo [<i>halvtør, saftig, frugtig</i>]		355
--	--	------------



"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	29
Macchiato	29
Americano	29
Cappuccino	35
Caffe Latte	35
Irish Coffee	69
Te	35
Chai Latte	45
Dobbelt kaffeshot	+5

☛ Avec ☛

4 cl.

Amaretto	60
Sambuca	60
Limochello	60
Vecchia Romagna	80

☛ Cocktails ☛

Aperol Spritz	80
Spumante, Aperol og danskvand.	
Dark n Stormy	85
Ginger beer og mørk rom.	
Smeralda	85
Appelsinjuice, gin og Aperol.	
Gin & Tonic	85

☛ Grappa ☛

Nebbiolo	60
Amarone	95

» Italiensk specialøl «

Gradisca Lager chiara 50 cl	79
Midòna Golden Ale 50 cl	79
Volpina Red Ale 50 cl	79
Tabachéra Strong Amber Ale 50 cl	79

» Øl «

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

» Vand «

Sodavand 25cl	34
Coca-Cola, Cola-zero, Fanta, Sprite, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Lemon eller Hindbærbrus	
Søbogaard Økologisk Saft 25cl	34
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"