

# Nytårsmenu "To-Go"

## Forret – vælg mellem 2 forskellige Fisketapas

- Koldrøget norsk laks af Kvaroy kvalitet med urter
- Sprøde torpedorejer på hjertesalat og spicy dressing
- Birdies syltede torsk, anrettet på tangsalat

## Traditionel tapas

- Let og luftig perlehønetimbale med æble-peberrodskompot
- Birdies anderilette med marinerede svampe
- Små luksustærter med spegeskinke, gruyereost og semi-dried tomater

## Hovedret

Grillet, smørmør oksemørbrad samt langtidssimret kalvebryst i pres med cognacsky. Hertil Pommes Anna bagt med smør og timian samt bagte vinterurter a la hasselback

## Dessert

Cremet og chokoladerig Gateau Marcel, Panna cotta med brombær og portvinssyltede blomster

## Kransekage

1 stk. Birdies hjemmebagte kransekager (75 gr.).  
vælg mellem traditionel og med nougat

Forret: kr. 95,-

Hovedret: kr. 185,-

Dessert: kr. 85,-

Kransekage: kr. 45,-

3 retter: kr. 355,-

3 retter + kransekage: kr. 395,-

Bestil senest d. 27/12

Afhentes d. 31/12 kl. 11.30 - 13.30

Restaurant  
**Birdie**

Mail: [peter@restaurantbirdie.dk](mailto:peter@restaurantbirdie.dk) • Tlf.: 9155 9961