AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

KOKKENS MÅNEDSMENU

KOKKENS MÅNEDSMENU

Bruschetta; Risotto ai funghi porcini con pollo; Affogato. 2026. Hver måned sammensætter vores kok en særlig menu, der skal give La Pausa nye smage og inspiration. Det er en mulighed for vores faste gæster for at prøve noget anderledes end á la carte-udvalget. Månedsmenuen tilbydes til en meget overkommelig pris, så det er nemt at nyde en frisk kulinarisk rejse.

375 DKK

LET

AUBERGINE PARMIGIANA

Aubergine Parmigiana er lag på lag af tyndtskårne auberginer, let stegt til de er gyldne, lagt sammen med hjemmelavet tomatsauce, smeltet mozzarella og et strejf af parmesan. Retten er fyldig, men samtidig blød og delikat – en klassiker fra Syditalien, der altid føles som et varmt kram.

145 DKK

PÅLÆGS- OG OSTEPLANKE

Pålæg- og osteplanken bringer et udvalg af Italiens bedste smagsnuancer til bordet. Her finder man Parma-skinke, salami og andre delikate pålæg, ledsaget af bløde og røgede oste som brie og scamorza affumicata. Perfekt til at dele og nydes med et glas vin.

145 DKK

KRYDREDE REJER (DIAVOLA)

Rejer "alla diavola" er saftige rejer tilberedt i en krydret tomatsauce med chili, hvidløg og et strejf af olivenolie. Retten har en varm og livlig smag, hvor havets sødme møder det italienske køkkens passion for krydderi.

135 DKK

BURRATA MED TOMATER

Cremet burrata med cherrytomater, frisk basilikum og olivenolie.

155 DKK

MERE

RISOTTO MED KYLLING OG KARL JOHAN-SVAMPE

En cremet risotto lavet på arborio-ris, champignon, tilsat Karl Johan-svampe, der giver en dyb, jordagtig smag, kombineret med møre stykker af kylling. Retten afrundes med parmesan og en smule frisk persille, hvilket gør den både varmende og fyldig.

189 DKK

RISOTTO MED KARL JOHAN-SVAMPE (VEGETAR)

Den vegetariske version af risottoen lader champignon og Karl Johan-svampenes smag stå i centrum. Cremet ris kogt langsomt i grøntsagsbouillon, toppet med parmesan og et strejf af smør, skaber en elegant og delikat ret uden at gå på kompromis med dybden i smagen.

189 DKK

SPAGHETTI MED REJER

Spaghetti vendt i en lys tomatsauce med hvidløg og olivenolie, toppet med saftige kæmperejer. Retten kombinerer havets friskhed med pastaklassikerens enkelhed – en ret der er både let og fyldig på samme tid.

245 DKK

OSSOBUCO OG RISOTTO MED SAFRAN

En klassiker fra Milano: cremet risotto farvet gyldengul af safran, serveret sammen med ossobuco – braiseret kalveskank tilberedt langsomt med grøntsager, vin og bouillon. Resultatet er en ret, der er både elegant, aromatisk og fuld af sjæl.

285 DKK

BRAISERET SVINESKANK MED CREMET POLENTA

Mør svineskank, langtidsbraiseret indtil kødet falder af benet, serveret med blød, cremet polenta. Kombinationen giver en rustik, hjertelig ret, der minder om det italienske landkøkken på sit mest autentiske.

295 DKK

OKSEGRYDE MED ROSMARINKARTOFLER

Langtidsbraiseret oksekød tilberedt langsomt i rødvin og aromatiske urter, hvilket giver mørt og smagfuldt kød. Serveret med ovnbagte rosmarinkartofler, der optager den fyldige sauce og fuldender retten med en rustik og varm karakter.

225 DKK

ITALIENSKE BLÅMUSLINGER MED HVIDLØGSBRØD

Friske blåmuslinger dampet nænsomt i hvidvin med hvidløg og urter, som skaber en let men smagfuld fond. Serveret med varmt brød, ideelt til at opsuge den aromatiske sauce.

195 DKK

SMASH BURGER MED POMMES FRITES

En saftig oksebøf stegt hårdt på varm grill for at opnå en karamelliseret stegeskorpe, toppet med smeltet cheddar, frisk tomat, sprød salat og bacon. Serveret med gyldne, sprøde pommes frites som et klassisk og mættende måltid.

165 DKK

SØDT

TIRAMISU

Tiramisu er Italiens mest elskede dessert – lag på lag af bløde ladyfingers dyppet i espresso, cremet mascarpone med et strejf af marsala eller amaretto, og et drys af kakao på toppen. En perfekt balance mellem bitterhed, sødme og silkeblød fylde.

85 DKK

CANNOLO SICILIANO

En sprød, gylden vaffelrulle fyldt med sød ricotta-creme, ofte med små stykker chokolade eller kandiseret frugt. Den sicilianske cannolo er en festlig og farverig dessert, der bringer Syditaliens sol og tradition direkte til bordet.

92 DKK

AFFOGATO

Espresso med is. Cremet vaniljeis serveret med et friskbrygget skud varm espresso, som hældes over ved servering og skaber en fin balance mellem sødme og bitterhed. En enkel og elegant italiensk klassiker, perfekt som en let dessert eller afslutning på måltidet.

78 DKK