

Chez l'Ami

FROKOSTRETTER

ØSTERS AU NATUREL

1|4|9 STK 45 | 159 | 349

Serveret med rødvin vinaigrette & citron

FRITEREDE ØSTERS

1|4|9 STK | 55 | 199 | 419

Serveret med sauce tartare & citron

SMØRREBRØD

KARRYSILD | 85

Sild marineret i hjemmerørt karrymayonnaise.
Serveret med et smilende æg, syltede rødøg & kapers

ÆG & REJER | 95

Pocheret, paneret og friteret æg, serveret med håndpillede rejer, hjemmelavet mayonnaise, toppet med urter & citronskal

LAKSEMAD | 95

Roser af røget islandsk laks, serveret på en sprød hjemmebagt skive brød. Toppet med rygeost-dild-dressing, håndpillede rejer & citron

FISKEFILET | 95

Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt grov remoulade toppet med frisk dild & citron

FISKEFILET MED

HÅNDPILLEDEREJER | 95

smørstegt rødspættefilet med håndpillede rejer, hjemmerørt mayonnaise toppet med citron & dild

HØNSESALAT | 95

Hønsesalat, stegte champignon, syltede bøghatte og rødøg, toppet med sprødt kyllingeskind, karse & kapers

TATAR | 105

Tatar lavet på mørbrad rørt med Tabasco, Cognac, Dijon, skalotteløg, kapers & cornichoner. Toppet med trøffelmayonnaise og chips

KARTOFFELMAD | 85

Kartofler skåret i skiver, lagt på vores hjemmerørte mayonnaise, toppet med vores ristede løg, stegt spinat og Havdug ost

STJERNESKUD | 149

Smørstegt rødspætte fileter, håndpillet rejer, toppet med rogn og hjemmelavet mayonnaise.

LUNE RETTER

OMELET MED SVAMPE & SPINAT | 75

Omelet med spinat & svampe serveret med en grøn salat

OMELET & OST | 75

Omelet med emmentaler serveret med grøn salat

EGGS BENEDICT | 97

Ristet surdejsbrød toppet med pocheret æg, spinat & hollandaisesauce
+ Røget laks | 45

BURRATA | 115

Burrata med tomat, basilikumpesto & ristede pinjekerner

CHEVIRE CHAUD | 145

Blandet salat m. bagt gedeost

MOULES FRITES 300 gr. | 189

Blåmuslinger dampet i hvidvin, urter og fløde, serveret med pommes frites & aioli mayonnaise

TATAR | 136

Tatar lavet på mørbrad rørt med Tabasco, Cognac, Dijon, skalotteløg, kapers og cornichoner. Toppet med trøffel mayonnaise og chips

STEAK FRITES | 219

Mørbrad 160 gr., pommes frites & rødvinsglace

TILBEHØR

Pommes frites	45
Grøn salat med vinaigrette	45
Rødvinsglace	45
Bearnaise	45

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	85
FRANSK LANDOST	95
DAGENS IS MED CRUMBLE	55
ESPRESSO MARTINI	95

Chez l'Ami

FORETTER

ØSTERS AU NATUREL

1|49 STK 45 | 159 | 349

Serveret med rødvin vinaigrette & citron

FRITEREDE ØSTERS

1|49 STK | 55 | 199 | 419

Serveret med sauce tartare & citron

BURRATE | 115

Burrata med tomat, basilikumpesto & ristede pinjekerner

FOIE GRAS | 185

Stegt Foie Gras serveret med ristet brød & tomat kompot

KAMMUSLINGER | 155

Stegte kammuslinger, blomkålspuré & tomoat

CARPACCIO | 135

Rocula, citron trøffel mayonnaise, parmesan flager & pinjekerner

TARTAR | 139

Tatar lavet på mørbrad rørt med Tobasco, Cognac,
Dijon, skalotteløg, kapers og cornichoner.
Toppet med trøffel mayonnaise og chips



HOVEDRETTER

MOULES FRITES

225

Blåmuslinger dampet i hvidvin og fløde, serveret med pommes
frites & aioli mayonnaise

POUSSIN

289

Hel fransk mini kylling serveret med små kartofler og en cremet
sauce blanquette

TORSK

239

Dampet torsk, serveret med risoni pasta
grønt & jordskokkechips, serveret med fiskefumé

GRILLET OKSEMØRBRAD

359

Smørstegte bønner toppet med en rødvinsglace. Serveret med
rustikke pommes frites & bearnaise
Foie gras tilkøb 95



TILBEHØR

Pommes frites ————— 45

Grøn salat med vinaigrette ————— 45

Rødvinsglace ————— 45

Bearnaise ————— 45

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE ————— 85

FRANSK LANDOST ————— 95

DAGENS IS MED CRUMBLE — 85

ESPRESSO MARTINI ————— 95

Chez l'Ami

COCKTAILS & SPIRITUS

COCKTAILS

Dry Martini	105
<i>Gin, Vermouth, Oliven</i>	
Cosmopolitan	105
<i>Vodka, Cointreau, Tranebær, Lime</i>	
Manhattan	105
<i>Bourbon, Vermouth, Angostura</i>	
Dark and Stormy	105
<i>Rom, lime, Ginger beer, Angostura</i>	
Mojito	105
<i>Rom, Lime, rørsukker, mynte</i>	
Margarita	105
<i>Tequila, Cointreau, Lime</i>	
Funky Congo	105
<i>Mørk Rom, Lime, Jordbærssyrup, Ginger Beer</i>	

MOCKTAILS

Lemonade	89
Passion mojito	89
Mojito	89
Hindbærbrus	89

LONG DRINKS

Whisky • Rom • Gin • Tequila	80
-------------------------------------	----

WHISKY - 3CL

Whisky Nikka Supe Rare Old	100
<i>43%</i>	
Whisky Monkey Shoulder	100
<i>40%</i>	
Whisky Yamazakura Blended	100
<i>40%</i>	
Bourbon Whisky Bulleit	80
<i>45%</i>	

TEQUILA - 3CL

Don Julio Silver	100
Don Julio Repesado	100
Don Julio Anejo	120

COGNAC

Cognac Ch Montifaud VSOP	80
---------------------------------	----

SNAPS

Lysholm Linie Akvavit 5cl	70
OP Anderson 5cl	70
Brøndo snaps 5cl	70
Aalborg 5cl	70

GIN

Gin Tanqueray	80
Gin Ukiyo Japanese Blossom	100
Gin Ukiyo Yuzu Citrus	100

COGNAC

Cognac Ch Montifaud VSOP	80
<i>40%</i>	

ROM

Rom Mount Gay extra old	100
Rom Zacapa 23år	100
Rom Havana club 3 år	80
Rom Havana club 7år	80
Rom Gosling black seal	100
Vodka Stolichnaya 38%	80
Campari Bitter	80
Bitter Fernet Branca	45
Aperol	85
Likør Cointreau	80
Likør Sambuca Classica	80
Likør Baileys Salt Caramel	80

ØL

Royal	49
<i>Alkoholfri Classic, Alkohol: 0,0 %</i>	
Royal Pilsner	49
<i>Alkoholfri Pilsner, Alkohol: 0,0 %</i>	
Anarkist Hazy IPA	85
<i>Alkoholfri ufiltreret, 0,5 %</i>	
Fadøl	59
<i>Pilsner/Classic</i>	
Anarkist Brown Ale	85
<i>English Brown Ale, Alkohol: 6,3 %</i>	
Anarkist New England IPA	85
<i>Ufiltreret, Alkohol: 5,4 %</i>	
Anarkist Weissbier	85

SODAVAND 50CL

Pepsi	49
Pepsi Max	49
Faxe Kondi	49
Faxe Kondi Zero	49
Miranda	49
Miranda Lime	49
Dansk Vand	49

Chez l'Ami

VINKORT

MOUSSERENDE VINE

	Glas	Flaske
Crémant de Bourgogne	95	555
<i>Pinot Noir Brut</i>		
Bailly-Lapierre	145	855
A. Iete	145	855
<i>Champagne</i>		
Bollinger		1099
<i>Champagne</i>		
Louis Roeder		1499
<i>Champagne</i>		
Dom Perignon 2008		6499
<i>Champagne</i>		
Don Perignon 2010		5499
<i>Champagne</i>		
Cremant d'Alsace Brut:		699
<i>Domaine Olivier Stintzi</i>		
Petillant Naturel:		699
<i>100 % Sauvignon Chateau de Durette</i>		
Brut Amethyste - Champagne:		899
<i>Louis Barthélémy</i>		
Or Blanc Brut - 375 cl:		499
<i>Champagne Benoit Coctaux</i>		
Or Blanc Demi Sec - 375 cl:		549
<i>Champagne Benoit Coctaux</i>		
Or Blanc Brut - Blanc de Blancs:		1199
<i>Champagne Benoit Coctaux</i>		
Or Blanc Brut - Magnum:		1899
<i>Champagne Benoit Coctaux</i>		
Rose d'Helene:		1799
<i>Champagne Benoit Coctaux</i>		
2014 Seigneur Genod Brut:		1899
<i>Champagne Benoit Coctaux</i>		

HVIDVINE

	Glas	Flaske
Henri Ehrhart	99	499
<i>Alsace Reisling 2020</i>		
Ruffino	99	499
<i>Pinot Grigio 2021</i>		
Sancerre	125	799
<i>Sauvignon blanc 2022</i>		
Chablis	145	799
<i>Chardonnay 2022</i>		
Aligoté		899
<i>Burgonge</i>		
Close Chaudron		1199
<i>Chardonnay 2018</i>		
Dommanie Weinbach		1499
<i>Gewurztraminer 2017</i>		
Philippe Pacalet clos Gauthey		1799
<i>Chardonnay 2013</i>		
Henri Ehrhart		599
<i>Pinotgris Grans gry 2021</i>		
Henri Ehrhart		399
<i>Sylvaner 2022</i>		
Vouvray		699

<i>Chenin blanc 2019</i>		
Ruffino		399
<i>Chardonnay 2022</i>		
Ranch		399
<i>Chardonnay 2021</i>		
Federalist		899
<i>Chardonnay Mendocino County 2019</i>		
De Loach		799
<i>Chardonnay Heritage Collection California 2021</i>		
Garzon		499
<i>Albino 2021</i>		
2021 Riesling Trocken - Roter Hang:		499
<i>Weingut Gröhl - Rheinhessen</i>		
2021 Pinot Gris Clos Schwendi:		599
<i>Alsace - Andre Blanck</i>		
2022 Beaujolais Villages Blanc Prestige:		799
<i>Beaujolais - Chateau de Durette</i>		
2022 Chablis Bonaugure:		599
<i>L&C Poitout</i>		
2021 Sancerre En Creux:		649
<i>Gitton Pere et Fil</i>		

ROSÉ VIN

	Glas	Flaske
Hygge	99	499
<i>Poys d'Oc 2022</i>		
2022 No 1 Rose - Aix-en-Provence:		799
<i>Domaine Pey Blanc</i>		
2020 Bandol Rose - AOP - Domaine des Trois Filles:		599

RØDVINE

	Glas	Flaske
Coteaux Bourguignons	145	899
<i>Domaine Hudelot-Baillet 2018</i>		
Terres Calcaires	105	549
<i>Grenache/Syrah (Rhône) 2020</i>		
Catena		105
549		
<i>Cabernet Sauvignon</i>		
Robert Mondavi Pinot Noir	120	649
<i>Pinot Noir 2021</i>		
Cotes de Beaune (Magnum)		1599
<i>Pinot Noir 2016</i>		
Cotes de Nuits (Magnum)		1599
<i>Pinot Noir 2016</i>		
Chambolle-Musigny (Magnum)		2999
<i>Pinot Noir 2020</i>		
Vosne-Romanée		5499
<i>Arnoux-Lachaux 2010</i>		
Albert Bichot		999
<i>Pinot Noir 2021</i>		
Parent Bourgogne		1199
<i>Pinot Noir 2016</i>		
Lespeyraudins		399
<i>Pinot Noir 2022</i>		
Darkny		399
<i>Pinot noir 2022</i>		

Chez l'Ami

VINKORT

Vidal-Fleury	399
<i>Grenache/Syrah (Rhône) 2020</i>	
E. Guigal	499
<i>Grenache/Syrah (Rhône) 2019</i>	
Puglia	399
<i>Aglianico-Primitivo 2021</i>	
Produttori del barbaresco	1199
<i>Nebbiolo 2018</i>	
Autinbej Barbaresco (DOCG)	1799
<i>Nebbiolo 2020</i>	
Barbera d'Alba (DOC)	499
<i>Barbera 2022</i>	
Barolo (DOCG)	1099
<i>Nebbiolo 2019</i>	
Costa ne la	399
<i>Rijora Tempranillo 2020</i>	
Ribera del duero	599
<i>Rijora Tempranillo 2019</i>	
Dalle Valle	4999
<i>Carbernet sauvignon 2012</i>	
Artemis	1999
<i>Carbernet sauvignon 2017</i>	
Boom Boom	599
<i>Syrah 2018</i>	
Grizzly bear	399
<i>Zinfandel 2021</i>	
Ranch 32	399
<i>Pinot Noir 2021</i>	
De Loach	599
<i>Pinot noir 2020</i>	
Two hands	599
<i>Chiraz 2020</i>	
Auntsfield	899
<i>Pinot Noir 2020</i>	
Mothers Milk	599
<i>Chiraz</i>	
Darkny	399
<i>Syrah 2022</i>	
2020 Cotes du Rhone - Amet - Organic:	
599	
<i>Les Vins de Viennes</i>	
2022 Reverdon - Brouilly:	599
<i>Chateau Thivin</i>	
2022 Bourgogne Rouge Cote d'Or:	499
<i>Domaine Philippe Girard</i>	
2015 Chateau Fourcas Borie - Lustrac-Medoc:	999
<i>Ulysse</i>	
2018 Barbera Ciabot Contessa:	799
<i>Umberto Fracassi</i>	
2020 Corton Grand Cru "Perrieres":	
1199	
<i>Domaine Philippe Girard</i>	
2020 Nuits Saint George "Les Charmois":	1199
<i>Domaine Philippe Girard</i>	
2018 Beaune Rouge 1. Cru Belissand:	
2499	
<i>Domaine Aurelie Berthod</i>	

2014 Chateau Leoville Poyferre - 2. Cru - Saint Julien:	599
<i>Ulysse</i>	
2008 Chateau Pontet Canet - 5. Cru - Pauillac:	699
<i>Ulysse</i>	
2020 Crozes Hermitage rouge - Les Palignons:	1199
<i>Amphore d'Or - Les Vins de Viennes</i>	
2021 Cote Rotie - Les Essartailles:	399
<i>Amphore d'Or - Les Vins de Viennes</i>	
2021 Hermitage Rouge - Les Chirats de Saint Christophe:	999
<i>Amphore d'Argent - Les Vins de Vienne</i>	
2016 Barolo del Comune di La Morra:	599
<i>Piemonte - Gianni Gagliardo</i>	
2016 Barolo Lazzarito - Serralunga:	599
<i>Gianni Gagliardo</i>	
2021 Poggio ai Ginepri - IGT Toscana:	999
<i>Tenuta Argentiera</i>	
2020 Villa Donoratico - DOC Bolgheri red:	599
<i>Tenuta Argentiera</i>	
2019 Argentiera - DOC Bolgheri Superiore red:	699
<i>Tenuta Argentiera - OWC</i>	
2017 Brunello di Montalcino DOCG - Le Lucere:	599
<i>San Filippo - Toscana</i>	
2018 Balbas Reserva - Ribera del Duero:	799
<i>Bodegas Balbas - 6 OWC</i>	
2021 Chalone Pinot Noir - AVA Chalone Estate:	649
2016 Niersteiner Hölle Pinot Noir:	649
<i>Trocken Weingut Gröhl - Rheinhessen</i>	
2021 Pinot Noir - AVA Villamette Valley - Oregon:	699
<i>The Four Graces</i>	
2019 Four Flags Cabernet Sauvignon - Red Mountain:	1799
<i>DeLille Cellars</i>	

SØDE VINE

2020 Emotions de la Tour Blanche - Sauternes:	799
<i>Ulysse</i>	
2014 Chateau Sigalas Rabaud - Sauternes:	699
<i>Ulysse</i>	
2006 Chateau d'Yquem - Sauternes	375
cl:	699
<i>Ulysse</i>	