

# BRUNCH

Tallerkenanretning 140  
mellem kl.11-14

## Svampesuppe

Flødelegeret svampesuppe med trøffelolie

## Røget laks

med fennikelsalat og sprødt

## Mergues pølse

Varm pølse med rødløgskompot

## Bruschetta

med mozzarella og tomat

## Brie de Meaux

Fransk råmælksbrie, upasteuriseret

## Chokoladekage

Mørk chokoladekage, lavet af belgisk chokolade

# BELLI CLASSIC

Frokosttallerken 180

## Røget laks

med fennikelsalat og sprødt

## Quiche

Spinattærte med champignon og tomat

## Kalveculotte

Skiver af helstegt kalveculotte med pommes anna

## Blandede små salater

Salat med pestodressing

## Brie de Meaux

Fransk råmælksbrie med hybenkompot og oliven

eller

## Chokoladekage

For både brie og chokoladekage 200

# BELLI HISTORIEN

Cirkus Belli var i mange år det største og et af de mest berømte cirkusser i Danmark. Metha Belli, som ejede cirkusset, arbejdede det på få år op fra et lille omrejsende cirkus til et stort cirkus med mange spændende artister fra hele verden.

Et af de største kup Metha Belli gjorde, var at få den verdens berømte cowboy helt Tom Mix til cirkusset.

Cirkus Belli havde sin sidste sæson i 1956, da Metha Belli døde, netop i Aarhus.

Cirkus traditionen blev dog fortsat af Metha Bellis barnebarn, min far Leo Belli, som blev luftartist. Luftartist blev jeg også i cirkus Krone, inden jeg uddannede mig som kok.

Jeg driver i dag Brasserie Belli i Aarhus.

Trine Belli

# SANDWICH OG TOAST

## Sandwich kalkun og bacon 70

Kalkun, bacon, tomat, agurk og salat

## Sandwich laks 80

Røget laks fra H.C. Møllers, med salat, avocado og hvidløgsmayonnaise

## Sandwich chorizo 80

Varm sandwich med skiver af spansk chorizo, italiensk bøffelmozzarella, basilikumspesto og små bagte tomater

## Croque Monsieur 90

Ovnbagt dobbeltoast med skinke, ost, sennep og tomat. Serveres med salat

# FROKOSTRETTER

## Portion pommes frites 50

Serveres med Heinz og hvidløgsmayonnaise

## Løgsuppe 80

Ostegratineret fransk løgsuppe

## Svampesuppe 80

Flødelegeret svampesuppe tilsmagt med trøffelolie. Supplement tilbydes

## Quiche 80

Spinattærte med tomat og champignon. Serveres med citrusmarinerede salater

## Mediterrannée salat 100

Salat med bagte tomater, italiensk bøffelmozzarella, basilikumspesto, avocado og brødcroutoner

## Belli salat 100

Blandede små salater med røget laks, rejer, kalkun, ost og citrusvinaigrette

## Moules marineres forret 100 hovedret 200

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger fra Vildsund, Limfjorden.

Serveres i en suppe lavet af reduceret muslinge fond, fløde, persille og hvidløg.

Som hovedret (større portion) medfølger pommes frites, mayo og citrusmarineret icebergsalat

## Carpaccio 120

Tynde skiver af okseinderlår med jomfru olivenolie, ristede pinjekerner, 18 mdr. lagret hollandsk komælksost fra Beemster, lime og rucola

## Plat du jour 140

Spørg betjeningen. Fredag og lørdag tillæg 40

## Boeuf Bourguignon 180

Rødvinsmarineret, braiseret oksekød, rodfrugter, kartoffelmos og rødvinsauce

## Fransk anretning 280 Tapas på fransk. Tallerken med 5 små retter

Sprøde rejer med sauce tartare, koldrøget laks med fennikelsalat, gratineret gedeost med marinerede rødbeder, rørt tartare og indbagt kalvekød med grovkornet sennep

## Steak Frites 320

Minimum 280 g. krogmodnet, fedtmarmoreret okse ribeye, medium stegt

Serveres med kryddersmør, pommes frites, hvidløgs mayo, citrusmarineret icebergsalat og bagte tomater

## Steak tartare forret 100 hovedret 200

Rørt oksetartare blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives.

Serveres med et sprødt æg, rucola, friterede kapers.

Som hovedret (større portion) medfølger pommes frites og mayo

# DESSERT OG OST

## Chokoladekage 80

Chokoladekage af belgisk chokolade. Syltet ananas, sprødt kokos samt vaniljeflødeis

## Brie de Meaux 80

Fransk brie lavet på upasteuriseret mælk fra byen Meaux øst for Paris, med kompot

## Crème brûlée 80

Sukkergratineret vaniljecreme

## Tarte Tatin 100

Ovnbagt karamelliseret fransk æbletærte serveres med vaniljeflødeis

## Citrus marengskage 100

Kage med citruscreme og marengs