

## BRUNCH

Tallerkenanretning 160

### Svampesuppe

Flødelegeret svampesuppe med trøffelolie

### Røget laks

med fennikelsalat og sprødt

### Merguez pølse

Varm pølse med rødløgskompot

### Bruschetta

med mozzarella og tomat

### Brie de Meaux

Fransk råmælksbrie fra byen Meaux

### Chokoladekage

Mørk chokoladekage af belgisk chokolade

## BELLI CLASSIC

Frokosttallerken 200

### Røget laks

med fennikelsalat og sprødt

### Quiche

Spinattærte med champignon og tomat

### Kyllingeroulade

Skiver af svampefarseret kylling med risotto

### Brie de Meaux

Fransk råmælksbrie med hybenkompot

Eller

### Chokoladekage

Mørk chokoladekage af belgisk chokolade

For både brie og chokoladekage 220

## BELLI MENU

3 retter 280

Spørg betjeningen

Frokostkøkken fra 11 - sidste bestilling 15.00

## KOLDE FROKOSTRETTER

Sandwich kalkun og bacon 70

Fransk flutes med kalkun, sprødstegt bacon, tomat og salat

Sandwich chorizo 80

Varm sandwich med spansk chorizo, bøffelmozzarella og basilikumpesto

Carpaccio 120

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

Belli salat 100

Blandede små salater med røget laks, rejer, kylling, ost og citrus vinaigrette

Mediterrannée salat (vegetarisk) 100

Bøffelmozzarella, bagte tomater, basilikumspesto, oliven, avocado og crouton

**STEAK TARTAR** forret (80 g.) 100 hovedret (160 g.) 150

Rørt oksetartar, blandet og tilsmagt i køkkenet, smagsprøve gives.

Serveres med et sprødt æg, rucola og friterede kapers.

## VARME FROKOSTRETTER

Portion pommes frites 50

Serveres med Heinz og hvidløgsmayonnaise

Svampesuppe 80

Flødelegeret svampesuppe tilsmagt med trøffelolie

Løgssuppe 80

Ostegratineret fransk løgssuppe lavet på hønsebouillon

Quiche 80

Spinattærte med tomat og champignon. Serveres med citrusmarineret salat

Stjernesnud 160

Friteret og hvidvinsdampet rødspættefilet. Serveres på toast med håndpillede rejer

Steak frites bearnaise 300

Minimum 250g. krogmodnet, fedtmarmoreret okse Ribeye, medium stegt.

Serveres med kryddersmør, pommes frites, mayo, bagte tomater og bearnaisesauce

**MOULES MARINIÈRES** Forret (500 g.) 100 Hovedret (800g.) 150

Hvidvinsdampede danske blåmuslinger fra Vilsund, Limfjorden.

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

## DESSERTER OG OST

Chokolade dessert 80

Chokoladekage, chokolademousse og vaniljeflødeis

Crème brûlée 80

Sukkergratineret vaniljecrème

Brie de Meaux 80

Fransk råmælksbrie med hybenkompot og oliven