

## SNACKS

**Nødder og oliven**  
45

**Snack bræt**  
60

Oliven tapanade, urtemayo,  
peberfrugtpure og brød

## BELLI MENU

**3 retter 320**

*kan ikke ændres*

### FORRET

100

#### Lange

Terrine med rimmet lange  
råsyltede danske rødbeder,  
salat og dildmayonnaise

### HOVEDRET

200

#### Sprængt svinebryst

Sprængt glaseret svinebryst  
med Pommes Anna, saltbagt  
selleri, svampe, gulerodspure  
og sennepssauce

### DESSERT

100

#### Jordbær dessert

Danske jordbær,  
hvid chokolademousse,  
mazerinekage og sprødt

## FORRETTER

**Svampesuppe** 100

Svampesuppe med ristede svampe og trøffelolie

**Mediterrannée salat** 100

Bagte tomater, bøffelmozzarella, oliven, basilikums  
pesto, avocado og crouton

**Carpaccio** 120

Tynde skiver af okseinderlår med jomfru olivenolie,  
ristede pinjekerner, Beemster ost, lime og salat

**Moules marinière** (400 g.) 100 (800 g.) 200

Hvidvinsdampede, danske blåmuslinger fra Vildsund.  
Limfjorden. Serveres i en suppe lavet af reduceret  
muslingefond, fløde, persille og hvidløg

**Rørt tartar** (75 g.) 100 (150 g.) 200

Rørt oksetartar blandet og tilsmagt i køkkenet

### Supplement

Pommes frites med mayonnaise 50

Blandet salat 50

## HOVEDRETTER

**Dagens Fangst** fra 200

Dagens friske fisk med årstidens tilbehør

**Steak frites bearnaise** 300

Minimum 250 g. fedtmarmoreret okse Ribeye, medium  
stegt. Serveres med pommes frites, mayo, bagt tomat og  
bearnaise sauce

**Belli's signaturret** 160

Bouef Bourguignon. Rødvinsmarineret, braiseret  
oksekød, kartoffelmos og rødvinssauce

## DESSERT

**Tarte Tatin** 100

Ovnbagt, karamelliseret, fransk æbletærte. Serveres  
med vaniljeflødeis

**Citrus marengskage** 100

Kage med citruscreme, marengs og citronsorbet

**Creme brulee** 100

Sukkergratineret vanilje creme

**Chokolade dessert** 100

Chokoladekage, chokomousse, sprødt og vanilje flødeis