

# Velkommen i Torve-hallen

## Det spises i september

**Carpaccio af Bresaola** 99 kr.

Rucola, Grana Padano, trøffelolie, focaccia

**Risotto** 169 kr.

Med svampe og Grana Padano

**Porchetta di Ariccia** 185 kr.

Med grillet ananas, Mojo Rojo eller peber sauce og friskbagt focaccia

**Côte De Boeuf - ca. 650 g** (til 2 personer) 499 kr.

Nordjysk Naturkød. Serveres med trøffelsmør, dagens tilbehør og pommesfritter eller dagens kartoffel. Sauce kan tilkøbes.

**I-Bone - ca. 400g** (til 1 person) 299 kr.

Få samme tilbehør som cote de boeuf



## Månedens pizza

**Ortolana** 108 / 140 kr.

Mozzarella, squash, peberfrugt, aubergine og løg  
Tilkøb: San Daniele skinke eller bresola 25 kr.  
Eller Buratta 45 kr.

### - Poke bowls -

**Poke bowl - Vegan**  125 kr.

Couscous, grøntsager, spirer, avocado og hummus

**Poke bowl - Del Mare** 169 kr.

Couscous, grøntsager, spirer, avocado, koldvandsrejer og yoghurt dressing

**Poke bowl - Chicken Masala** 189 kr.

Couscous, grøntsager, spirer og yoghurt dressing

## Schnitzel og pilsner

- Gælder fra 4. september og så længe lager haves -

**Wiener Schnitzel** 229 kr.

Af svinemørbrad, ca. 250g, m. braiserede kartofler og side salat

**Pilsner Urquell** 67 kr.

Ufiltreret og upasteureret, 0,4 l

### Ufiltreret, upasteureret Pilsner Urquell

Ufiltreret Pilsner Urquell er så frisk at du vil smage en øl der er ganske få dage gammel, leveret direkte fra bryggeriet i Plzen. Med en holdbarhed på i alt 3 uger er dette en af de yderst sjældne smagsoplevelser, øllet er brygget på bestilling, tappes og leveres indenfor ganske få dage. Smagen er frisk, humlet og frugtig. Vi har et begrænset antal klar til dig.

Det tjekkiske bryggeri Pilsner Urquell bryggede verdens første pilsner tilbage i 1842. Den gyldne og populære øl er en af de mest anerkendte pilsnere i verden. Opskriften er 175 år gammel og de gamle traditionelle metoder er stadig bryggeriet brygger øllet på i dag.

## De gode dråber

- Som Paul anbefaler -

### - Hvidvin -

Pris pr. glas / flaske

**2019 Godello, Bodegas Merayo, Bierzo** 79 / 365 kr.

Spanien

Rund, kødfuld og frugtig med noter af pærer, citrusfrugter, fine krydrede undertoner og olieret fornemmelse

### - Rødvin -

Pris pr. glas / flaske

**2015 Neuberg Weingut Philipp Grassl** 115 / 475 kr.

Carnutum, Østrig

Zweigelt, Blaufränkisch og Merlot

Kølig krydret duft af mørke bær og tørrede svesker. Der er spor af solbær i den kraftige og lange eftersmag der afslutter elegant og frugtig.

**2014 Bedrock Old Vines Zinfandel** 125 / 580 kr.

Sonoma Country

Zinfandel, Carignan, Petite Sirah + gamle lokale røde og hvide druer.

Magisk Zin med mineralitet, elegance og en markant syreprofil.

En vin i total balance med lang rig finish af røde blomster og kirsebærsten

# TORVE-HALLEN

# Menukort

- Mandag til søndag fra 11:30 – 15:30  
og 17:00 – 21:00 (Søndag til 20.00) -



## - Serveringer -

<b>Appetitvækker</b> Med Trøffelsalami, Cerignola oliven, focaccia og hummus	69 kr.
<b>Crostone Bruschetta</b> Frisee salat, tunmousse, avocado, syltet løg og rejer	99 kr.
<b>Tapasanretning</b> (Min. 2 personer - pris pr. pers.)	149 kr.
<b>Burrata, Ca. 200 g. på sprød pluksalat</b> 🍃 Med squash, San Marzano blomme tomater og pesto	139 kr.
<b>Sprød pluksalat</b> Med San Daniele skinke og Grana Padano flager	129 kr.
<b>Moules frites Bretagne</b> Dampede blåmuslinger, cider, fløde, gulerødder, skalotteløg og purløg. Serveres med pommes frites og aioli	149 kr.
<b>Pommes frites</b>	49 kr.
<b>Lille side salat til hovedret</b> 🍃	55 kr.



## - Burgers -

Kan bestilles glutenfri

<b>Burger - ca. 250 gram</b> Serveres med salat, ost, bacon, syltede rødløg, syltede agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites	149 kr.
<b>Double burger - ca. 500 gram</b> Serveres med salat, ost, bacon, syltede rødløg, syltede agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites	179 kr.
<b>Burger med paneret kyllingebryst</b> Ca. 200 gram. Serveres med salat, ost, bacon, syltede rødløg, syltede agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites	149 kr.
<b>Vegetarburger (Soya)</b> 🍃 Ca. 190 gram. Serveres med salat, cheddar, syltede rødløg, syltede agurker, husets dressing, spirer samt pommes frites	149 kr.

## - Kun til frokost -

<b>Stjernesked</b> Med to panerede-, en ovnbagt fiskefilet og koldvandsrejer	165 kr.
<b>Pariserbøf</b> 200g med sylt, peberrod og pocheret æg	159 kr.

## - Pasta -

<b>Tagliatelle</b> Med hvid bolognese og Grana Padano	119 kr.
<b>Ravioli</b> Fylt med krabbekød, Black Tiger rejer, citronsaucen og Grana Padano	149 kr.
<b>Saccottini</b> 🍃 Fylt med ost & pære, semi-tørrede tomater, ærtcreme og Grana Padano	129 kr.
<b>Risotto</b> Med blåmuslinger, citronsaucen og Grana Padano	169 kr.



## - Fra grillen -

Til vores kødretter (ikke kæmperejer / kyllingespyd) serveres grøntsager – kryddersmør - pommes frites eller dagens kartoffel

<b>Lammefilet</b> På ben, ca. 300 gram (Newzealandsk)	275 kr.
<b>Oksemørbrad</b> Ca. 225g (Uruguay)	275 kr.
<b>Rib Eye</b> Ca. 300g (Uruguay)	265 kr.
<b>Kyllingespyd</b> Grillet med grøntsager, Mojo Rojo og San Marzano tomatbruschetta	175 kr.
<b>Kæmperejerspyd</b> grillet med grøntsager, Mojo Rojo og San Marzano tomatbruschetta	185 kr.

## - Vælg sauce til bøfferne -

<b>Bearnaise, Mojo Rojo og peber</b> (pr. sauce)	35 kr.
<b>Trøffelsauce og frisk trøffel</b>	69 kr.

# TORVE-HALLEN



Glutenfri



Vegetarisk

# Pizze

- Mandag til søndag fra 11:30 – 15:30  
og 17:00 – 21:00 (Søndag til 20.00) -



## - *Le Pizze tradizionali* -

Vælg dej: klassisk – fuldkorn – (glutenfri + 28 kr.)

	Pris frokost / aften
<b>01 - Marinara</b> 	75 / 85 kr.
Tomat, hvidløg, oregano, basilikum og olivenolie	
<b>1 - Margherita</b> 	85 / 95 kr.
Tomat, mozzarella, oregano, basilikum og olivenolie	
<b>2 - Piccante</b>	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, stærk salami, scamorza og oliven	
<b>3 - Patate e guanciale</b>	95 / 120 kr.
Mozzarella, kartofler, rosmarin, scamorza og guanciale (lufttørret svinekæbe)	
<b>4 - Vegetale</b> 	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, oregano, kartofler, svampe, oliven, syltede løg og rucola	
<b>6 - Cotto e funghi</b>	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, kogt skinke, svampe og persille-/hvidløgsolie	
<b>8 - Maiala</b>	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, skinke, syltede løg, stærk salami, guanciale (lufttørret svinekæbe) og frisk chili	

### TILVALG TIL DIN PIZZA

Parma / Bresaola /  
Karl Johan svampe / Frisk trøffel  
**á 25 kr.**

Alle andre produkter **15 kr.**

## Allergi?

Information om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

### Pris frokost / aften

<b>9 - Parma</b>	108 / 140 kr.
Tomat, mozzarella, rucola, San Daniele (lagret 14 mdr.), Grana Padano, frisk trøffel og trøffelolie	
<b>10 - Calzone</b>	108 / 140 kr.
Indbagt: mozzarella, skinke, porcini (Karl Johan svampe). Ved siden af: tomat sauce, salat, cherrytomater, Grana Padano og balsamicoglance	
<b>11 - Brooklyn Pizza</b>	100 / 130 kr.
Tomat, mozzarella, Antonios kødboller og Grana Padano	
<b>13 - Ceasar's</b>	108 / 140 kr.
Mozzarella, kartofler m. rosmarin, blandet salat, paneret kylling og ceasar's dressing	
<b>14 - Tagliata e Tartufo</b>	108 / 140 kr.
Tomat, mozzarella, oksefilet i skiver, syltede rødløg, frisk trøffel og trøffelolie	
<b>17 - Burrata</b> 	108 / 140 kr.
Basilikumspesto, rosmarinkartofler, Burrata ca. 200 g., rosa peber. Tilkøb: San Daniele skinke eller Bresaola	
<b>18 - Don Pablo</b>	108 / 140 kr.
Mozzarella, blå ost, guanciale (lufttørret svinekæbe), Salsiccia Toscana, hvidløgs spirer og balsamicoglance	

## - *Børnepizze* -

<b>30 - Pølser og pommes</b>	75 kr.
Tomat, mozzarella, pølser og pommes	
<b>31 - Margherita</b>	65 kr.
Tomat, mozzarella og oregano	
<b>32 - Cotto</b>	69 kr.
Tomat, mozzarella og kogt skinke	
<b>33 - Salame</b>	69 kr.
Tomat, mozzarella og mild salami	
<b>34 - Ananas</b>	75 kr.
Tomat, mozzarella, kogt skinke og ananas	



Glutenfri



Vegetarisk

# TORVE-HALLEN

# Desserten og varme drikke



## - Desserten -

Tiramisu	59 kr.
Creme brûlée	75 kr.
Panna Cotta M. frugtcoulis og friske bær	59 kr.
Chokolademousse	59 kr.
Dagens dessert/kage Inkl. 1 kugle is	75 kr.
Torve-Hallen' variation af oste	89 kr.
Pizza Chantilly Kanten fyldt med cremebudding, nutella, mascarpone og oreo crumble. Også til deling, 2 personer	118 kr.

### Is serveret i glas

1 / 2 / 3 / 4 kugler | 25 / 35 / 45 / 55 kr.

## - Isdesserten -

Med Kastbergs Gourmet is

<b>COUP DENMARK</b> 4 kugler vaniljeis med chokoladesauce og flødeskum og vaffel	75 kr.
<b>Banana Split</b> 2 kugler vaniljeis, 2 kugler bananasplit, banan, flødeskum, chokoladesauce og vaffel	85 kr.
<b>Jordbærdrøm</b> 2 kugler vaniljeis, 2 kugler chokoladeis, friske jordbær, flødeskum og jordbærsauce	85 kr.
<b>Hyldeblomstsorbet med Cava</b> 1 kugle med Cava	55 kr.

### Is sorter

Vanilje, Chokolade, Espresso-Honning, Bananasplit, Amarena Kirsebær, Hyldeblomst sorbet

## - Kaffe -

	Lille / Stor
Espresso	25 / 35 kr.
Espresso Macchiato	25 / 35 kr.
Cortado	30 kr.
Flat White	32 / 38 kr.
Cappuccino	32 / 38 kr.
Café Latte	35 / 42 kr.
Latte Macchiato	35 / 42 kr.
Americano	30 / 35 kr.
Filterkaffe Genopfyldning 10 kr.	25 / 30 kr.

### SIRUP TIL DIN KAFFE

Vanilje, valnød, kanel, saltet karamel eller almindelig karamel + 6 kr.

### Få serveret din kaffe på et nyt niveau...

Ekstra shot espresso	+ 10 kr.
Få din kaffe lavet på havredrik / soya	+ 6 kr.
Vi serverer også laktosefri mælk	

## - Specials -

	Lille / Stor
<b>Iskaffe</b> Med valgfri sirup	45 kr.
<b>Chai Latte</b>	35 / 42 kr.
<b>Varm kakao</b> Serveres med flødeskum og mini-skumfiduser - Vælg mellem klassisk, kokos, appelsin og kanel, hasselnød, ekstra mørk chokolade eller hvid chokolade	45 kr.
<b>Fonte Grøn Te Chai Latte</b> Vegansk	35 / 42 kr.
<b>Kusmi Tea</b> Flere varianter - spørg tjeneren	30 kr.
<b>Irish Coffee</b>	65 kr.

# TORVE-HALLEN

## - Huset anbefaler -

---



### - Cava og Champagne -

---

**NV, Cava Dominia de Requena** 55 / 290 kr.

Parellada, Xarel-lo og Macabeo  
En sprød, tør og aromatisk med fin mousse

**NV, Champagne Philippe Gamet Brut** 88 / 520 kr.

Mardeuil



### - Hvidvin -

---

Pris pr. glas / flaske

**Haut Flassac** 58 / 259 kr.

2018 - Languedoc - Chardonnay, Colombard, Frankrig  
Rig og let krydret med lækker harmoni mellem  
Chardonnays fedme og Colombards syrlige og let eksotiske præg

**Cuvee V1, Weingut Müenzenrieder** 58 / 259 kr.

2018 - Neusiedlersee - Østrig - Grüner Veltliner - Chardonnay -  
Sauvignon Blanc  
Krydret duft med citrusfrugter og grønne æbler. Saftig, spændstig smag  
med et strejf af eksotiske noter i den cremede eftersmag



### - Rosévin -

---

**Horgelus, Domaine Horgelus** 58 / 259 kr.

2019 - Côtes de Gascogne - Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Frankrig  
Charmende rosé med fin, luftig duft af røde bær, aromatisk  
og fyldig smag med tilpas harmoni mellem syre og frugtsødme

**Zweigelt, Weingut Lustig** 58 / 259 kr.

2018 - Niederösterreich - Blauer Zweigelt, Østrig  
Frisk og afrundet med smag af jordbær og andre sommerbær.  
Tør og frugtig med et lille touch af sødme



### - Apéritif -

---

**Aperol Spritz** 65 kr.

**Hugo - Cava** 65 kr.

med hyldeblomstsirup, mynte og lime

**Bellini - ferskenpuré med Cava** 55 kr.



### - Rødvin -

---

Pris pr. glas / flaske

**Protocolo Red Organic** 58 / 259 kr.

2017 - Tierra Castilla - Tempranillo, Spanien  
Bouqueten er fint koncentreret med knuste røde bær og vanilje.  
Smagen er frugtig, moderat fyldig med bløde tanniner og god finish

**Las Martas. Bodegas San Gregorio** 58 / 259 kr.

2018 - Calatayud - Grenache Noir, Spanien  
Kompleks vin, florale noter, lyse frugter og en smule peber i  
smagen i super afstemt harmoni

#### PASSION FOR VIN

Hos Torve-Hallen går vi meget op i vores vine. Husets vine skal afspejle niveauet for resten af vores vinkort, og være en appetitvækker for, hvad du kan forvente at smage hos os

# TORVE-HALLEN

# Kolde drikke



## - Sodavand -

Coca Cola 250 ml.	30 kr.
Coca Cola Zero 250 ml.	30 kr.
Sprite 250 ml.	30 kr.
Fanta 250 ml.	30 kr.
Orangina 250 ml.	30 kr.

## - Ebeltoft Gårdbryggeri -

Sodavand uden koncentrat og tilsætningsstoffer. 250 ml.

Ingefær og citron	38 kr.
Lime og myntebrus	38 kr.
Rabarberbrus	38 kr.
Hindbærbrus	38 kr.

## - Snapple -

473 ml – Populær lemonade fra USA

Mango	45 kr.
Lemonade	45 kr.
Kiwi/Strawberry	45 kr.
Iced Tea Peach	45 kr.

## - Postevand -

I forbindelse med andre drikkevarer, er vand fri

## - Vibegaard -

Sodavand uden koncentrat og tilsætningsstoffer. 250 ml.

Hyldeblomst drik	38 kr.
Solbær	38 kr.
Stikkelsbær	38 kr.

## - The GUTsy Captain -



Vegansk

Kombucha raspberry, 40 cl.	59 kr.
Kombucha ginger og lemon, 40 cl.	59 kr.

## - JuicOrganic -

Økologisk

Smoothie med appelsin og mango, 30 cl.	40 kr.
Æblemost, 30 cl.	40 kr.

### PURE WATER

- Velkommen til en grønnere verden.

Vi har taget et bevidst valg og investeret i PURE WATER. Frisk, rensat og aftappet fra nærmeste kilde. Vi reducerer CO2-udslip og miljøpåvirkning af plast. Til gengæld giver det os den højeste kvalitet af filtreret vand.

- 70cl Pure Water, vælg mellem still eller sparkling  
**35 kr.**

- Free Pure Water betales pr. person ved bordet, vælg mellem still eller sparkling  
**25 kr.**

# Øl og Cider

---



## - Cider -

---

<b>Bulmers Original 4,5%</b> 500 ml. forfriskende cider med smag af æble	65 kr.
<b>La Chouette Rosé 4,5%</b> 330 ml. fransk cider med smag af æble og pære	55 kr.
<b>La Chouette 4,5%</b> 330 ml. fransk cider med smag af æble	55 kr.
<b>Crabbie's 4%</b> 330 ml. Vælg mellem: Original Ginger Beer eller Raspberry	60 kr.

## - Alkoholfri øl -

---

<b>San Miguel 0,0 pilsner 250 ml.</b>	40 kr.
<b>Svaneke Don't Worry 0,5%</b> 500 ml. gylde og ufiltreret pale ale	60 kr.



## - Fadøl -

---

<b>San Miguel lille/stor</b>	35 / 50 kr.
<b>Founders All Day IPA</b>	60 kr.
<b>Weihenstephaner Weissbier</b>	65 kr.
<b>Svaneke Classic Økologisk</b>	55 kr.

## - Specialøl på flaske -

---

<b>Weihenstephaner Dunkel 5,3%</b> 500 ml. Weissbier fra verdens ældste bryggeri	65 kr.
<b>Pilsner Urquell 4,4%</b> 330 ml. kraftig humle smag	55 kr.
<b>Nøgne Ø Brown Ale 4,5%</b> 330 ml. ale med en anelse spicy humle og toner af chokolade	60 kr.
<b>Nøgne Ø IPA 7,5%</b> 330 ml. rig på malt og bitterhed, med lang eftersmag af frugt	60 kr.
<b>Svaneke Brown Ale, 5%</b> 500 ml. smag af passionsfrugt, chokolade og en anelse humle	65 kr.
<b>Svaneke Solskinsale, 4,8%</b> 500 ml. noter af humle, fyr og korn	65 kr.
<b>Svaneke IPA, 5,5%</b> 500 ml. dejlig, lækende og frugtig IPA	65 kr.
<b>Red Stripe, 4,7%</b> 330 ml. pilsner fra Jamaica, lavet på sukkerrør	50 kr.
<b>Lagunitas IPA, 6,2%</b> 355 ml. frugtig IPA med bitter eftersmag	60 kr.
<b>Lagunitas Little Sumpin' 7,5%</b> 355 ml. ale og hvede giver en behagelig og cremet struktur	60 kr.
<b>Lagunitas Pale Ale 6%</b> 355 ml. Pale Ale med citrus	60 kr.
<b>Trappist Rochefore 9,2%</b> 330 ml. ale med toner af kaffe, chokolade, nødder og stenfrugt	60 kr.
<b>Ebeltoft Gaardbryggeri - 4,7%</b> 330 ml. Helles Lager	60 kr.
<b>Ebeltoft Gaardbryggeri - 5,9%</b> 330 ml. Wildflower IPA	60 kr.

# Spiritus

---



## - Drinks -

---

<b>GT - Hendrick's Gin</b>	90 kr.
Agurk, rosenpeber, Fever Tree Indian Tonic	
<b>GT - Monkey 47 Gin</b>	99 kr.
Citron, 1724 Tonic Water	
<b>GT - Gin Mare</b>	99 kr.
Rosmarin, Fever Tree Mediterranean Tonic	
<b>GT - Organic Spirits Gin</b>	65 kr.
Citron, Fever Tree Tonic Water	
<b>Gin Hass</b>	90 kr.
Bombay Sapphire, lime, lemon tonic, mangosirup	
<b>Dark &amp; Stormy</b>	89 kr.
Havana Rom, lime, Angostura, Fever Tree Ginger Beer	
<b>Moscow Mule</b>	89 kr.
Vodka, lime, Angostura, Fever Tree Ginger Beer	
<b>White Russian</b>	75 kr.
Vodka, Kahlua, fløde	
<b>Espresso Martini</b>	75 kr.
Vodka, Kahlua, espresso, vaniljesirup	

## - Coppa -

---

	Lille / Stor
<b>Coppa Mojito</b>	55 / 75 kr.
<b>Coppa Piña Colada</b>	55 / 75 kr.
<b>Coppa Strawberry Daiquiri</b>	55 / 75 kr.
<b>Coppa Sex on the Beach</b>	55 / 75 kr.

## - Likør -

---

3 cl.

<b>Crème De Sureau (hyldebær)</b>	55 kr.
<b>Cointreau</b>	55 kr.
<b>Grand Manier</b>	65 kr.
<b>Baileys</b>	45 kr.
<b>Southern Comfort</b>	55 kr.
<b>Galliano</b>	55 kr.
<b>Organic Spirits Rabarber</b>	42 kr.
<b>Organic Spirits Lakrids</b>	42 kr.

## - Grappa -

---

3 cl.

<b>Grappa Nemas, Friulana</b>	65 kr.
<b>Grappa Tignanello</b>	75 kr.
<b>Grappa Cabreo, IL Borgo</b>	75 kr.
<b>Grappa di Amarone, Marzardo</b>	75 kr.

## - Gin -

---

3 cl.

<b>Bombay Sapphire</b>	65 kr.
<b>Edgerton Pink Gin</b>	55 kr.
<b>Hendrick's Gin</b>	65 kr.
<b>Monkey 47</b>	85 kr.
<b>Gin Mare</b>	85 kr.
<b>Organic spirits</b>	45 kr.



# Spiritus

---



## - Rom -

---

3 cl.

Havana Club 3 års, Silver	45 kr.
Matusalem Grand Reserve 15 års	65 kr.
Matusalem Grand Reserve 23 års	85 kr.
Botran Gran Reserve 18 års	75 kr.
El Dorado 12 års	65 kr.
Mount Gay XO	85 kr.

## - Diverse spiritus -

---

Pernod	3 cl.	45 kr.
Campari		45 kr.

## - Whisky -

---

3 cl.

Aberlour 10 års, Speyside Single Malt	65 kr.
Glenmorangie 18 års, Highland Single Malt	135 kr.
Laphroaig 10 års, Islay Single Malt	75 kr.
Ailsa Bay Single Malt	105 kr.
Tullamore Dew	45 kr.
Canadian Club	55 kr.
Jack Daniels	45 kr.

## - Cognac / Calvados -

---

3 cl.

Martell VS	45 kr.
Martell VSOP	55 kr.
Martel CORDON BLEU	165 kr.
Boulard – Grand Solage	65 kr.

## - Snaps / bitter -

---

3 cl.

Rød Aalborg	38 kr.
Jubilæums Akvavit	50 kr.
Linie Akvavit	50 kr.
Nordguld	50 kr.
Gammel Dansk	38 kr.
1 enkelt	38 kr.
Sambuca Mollinari	45 kr.
Ramazotti	38 kr.
Averna	38 kr.

## - Vodka -

---

3 cl.

Vodka	45 kr.
-------	--------