

Velkommen i Torve-hallen

Det spises i oktober

Carpaccio af Bresaola 99 kr.

Rucola, Grana Padano, trøffelolie, focaccia

Tagliatelle med vodka 175 kr.

Serveret med laks, fløde og Grana Padano

Wiener Schnitzel 229 kr.

Af svinemørbrad - ca. 250 g. m. braiserede kartofler og salat

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 til cote de boeuf



Månedens pizza

Quattro Stagioni 108 / 140 kr.

Tomatsauce, mozzarella, cotto, salami napoli, artiskoker, salciccia, trøffel og oliven

Pizzadej er ikke bare pizzadej!

Historien siger, at en blanding af vand og mel blev glemt og efterladt i flere dage på et mørkt og samtidig varmt sted. Dejen blev dog alligevel tilberedt, og når den har været bagt, var resultatet ekstraordinært. For at få en duftende pizzadej har du brug for mel af høj kvalitet og den rigtige hævetid.

Til dejen af vores Torve-Hallen pizza bruger vi en blanding af italiensk mel (fra Napoli) og tør modergær med en hævnings, der går fra 24 til 72 timer.

Derefter bager vi i en stenovn som er fyret med brænde.

Temperaturen kommer op på 350/485 grader. Vi topper vores pizzaer med italienske råvarer af høj kvalitet: Mozzarella "Fior di Latte" Burrata, Parmaskinke, Salsiccia, Guanciale ...

Buon Appetito og tak fordi I besøger os

Klar til jul?

Se vores julemenuer og julefrokostmenu på www.torve-hallen.dk

- Poke bowls -

Poke bowl - Vegan 125 kr.

Couscous, grøntsager, spirer, avocado og hummus

Poke bowl - Chicken Masala 189 kr.

Couscous, grøntsager, spirer og yoghurt dressing

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

2015 Amarone Le Calendre 165 / 790 kr.

DOC Classico Veneto

Corvina, Rondinella, Molinara

Masser af moden frugt, en note af mørke kirsebær og krydderurter i smagen som er lang og vedvarende.

Det er en elegant, kraftig Amarone uden påtaget sødme.

TORVE-HALLEN

Menukort

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



- Serveringer -

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



- Burgers -

Kan bestilles glutenfri

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

- Kun til frokost -

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

- Pasta -

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



- Fra grillen -

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

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

- Vælg sauce til bøfferne -

Bearnaise, Mojo Rojo og peber (pr. sauce)	35 kr.
Trøffelsauce og frisk trøffel	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
01 - Marinara 	75 / 85 kr.
Tomat, hvidløg, oregano, basilikum og olivenolie	
1 - Margherita 	85 / 95 kr.
Tomat, mozzarella, oregano, basilikum og olivenolie	
2 - Piccante	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, stærk salami, scamorza og oliven	
3 - Patate e guanciale	95 / 120 kr.
Mozzarella, kartofler, rosmarin, scamorza og guanciale (lufttørret svinekæbe)	
4 - Vegetale 	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, oregano, kartofler, svampe, oliven, syltede løg og rucola	
6 - Cotto e funghi	95 / 120 kr.
Tomat, mozzarella, kogt skinke, svampe og persille-/hvidløgsolie	
8 - Maiala	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

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

- *Børnepizze* -

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

COUP DENMARK 4 kugler vaniljeis med chokoladesauce og flødeskum og vaffel	75 kr.
Banana Split 2 kugler vaniljeis, 2 kugler bananasplit, banan, flødeskum, chokoladesauce og vaffel	85 kr.
Jordbærdrøm 2 kugler vaniljeis, 2 kugler chokoladeis, friske jordbær, flødeskum og jordbærsauce	85 kr.
Hyldeblomstsorbet med Cava 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
Iskaffe Med valgfri sirup	45 kr.
Chai Latte	35 / 42 kr.
Varm kakao Serveres med flødeskum og mini-skumfiduser - Vælg mellem klassisk, kokos, appelsin og kanel, hasselnød, ekstra mørk chokolade eller hvid chokolade	45 kr.
Fonte Grøn Te Chai Latte Vegansk	35 / 42 kr.
Kusmi Tea Flere varianter - spørg tjeneren	30 kr.
Irish Coffee	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
Charmerende 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 -

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

- Alkoholfri øl -

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



- Fadøl -

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

- Specialøl på flaske -

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

Spiritus



- Drinks -

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

- Coppa -

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

- Likør -

3 cl.

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

- Grappa -

3 cl.

Grappa Nemas, Friulana	65 kr.
Grappa Tignanello	75 kr.
Grappa Cabreo, IL Borgo	75 kr.
Grappa di Amarone, Marzardo	75 kr.

- Gin -

3 cl.

Bombay Sapphire	65 kr.
Edgerton Pink Gin	55 kr.
Hendrick's Gin	65 kr.
Monkey 47	85 kr.
Gin Mare	85 kr.
Organic spirits	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 -

3 cl.

Pernod	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.
-------	--------