

(L) Laktose
(G) Gluten
(N) Nødder
(V) Vegetar
(#) Vegan
(*) Ingrediens kan fjernes.

For andre allergener kontakt personalet.

Der kan ved betaling med firmakort og betalingskort udstedt uden for EU pålægges et gebyr i henhold til gældende lovgivning. Gebyret afhænger af korttype og oprindelsesland og fremgår af terminalen ved betaling.

PS MENU
SERVERES TIL HELE BORDET – 445 PR PERSON

- SNACKS**
Hummus (#) – Lynstegt tun – Sprødt svinebryst
- HOVEDRET**
Rib-eye – Caesar salat (L, G*) – Pommes frites (#) – Béarnaise (V)

SNACKS

- HUMMUS** 65
sprøde kikærter – chili romesco (#)
- PIMIENTO PADRÓNS** 60
citron – havsalt (#)
- TÆRTE** 70
parmesancreme – courgette – broccolini
- ARGENTINSKE REJER** 90
cajun sauce – ananas – peberfrugt – koriander
- LYNSTEGT TUN** 90
soya/limed – avocado – sesam – koriander
- FRITERET BLÆKSPRUTTE** 80
citron – pebermayo – piment (L, G)
- CRAB CAKES** 95
mango – pomelo – fennikel – yoghurt
- PROSCIUTTO TOSCANA** 90
lufttørret skinke – burrata – pesto (L, N*)
- SPRØDT SVINEBRYST** 75
spicy sauce – sesam – syltede løg – koriander
- OKSETATAR** 85
krydret tomat – chips
- HOT WINGS** 70 / 135 / 190
PS Hot Sauce – blue cheese dip – 3/6/9 stk (L, G)

UDVALG AF SNACKS
MIN. 2 PERSONER – 150 PER PERSON

- HUMMUS**
sprøde kikærter – chili romesco (#)
- LUFTTØRRET SKINKE**
lufttørret skinke – burrata – pesto (L, N*)
- LYNSTEGT TUN**
soya/limed – avocado – sesam – koriander
- TÆRTE**
parmesancreme – courgette – broccolini

PS SPECIALS TILBEREDNINGSTID 45-60 MIN
RIGELIGT TIL 2 – NOK TIL 3

- BØF WELLINGTON** 895
kartoffelpuré – stegte grønne bønner – portvinssauce (G, L)
- TOMAHAWK – CA. 1 KG – IRLAND** 995
pommes frites – grøn salat – stegte grønne bønner – beárnaise (L)

HOVEDRETTER

- GRILLET AUBERGINE** 145
hvide bønner – tahini – koriander salsa (#)
- BAGT HELLEFLYNDER** 235
tomatragout – oliven – rødløg – basilikum
- STEGT LAKS** 185
soya/limed – forårsløg – sesam
- STEGT KYLLINGEBRYST** 165
gulerod – urter
- GRILLEDE LAMMEKOTELETTER** 285
timian – rosmarin – hvidløg
- OKSEMØRBRAD 220 GR.** 295
Uruguay – kornfodret
- RIB-EYE 275 GR.** 265
Uruguay – kornfodret

BURGER

- WAGYU BURGER** 225
200 gr. wagyu – stegte løg – cheddar – havarti – burgerdressing – syltede agurker – Pommes frites – ketchup – mayo (L*, G*)
- VEGETAR BURGER** 185
MATR bøf – stegte løg – cheddar – havarti – burgerdressing – syltede agurker – pommes frites – ketchup – mayo (V, L*, G*)

PIZZAER

- KARTOFFEL** 165
mascarpone – mozzarella – rosmarin – sort peber (L, G, V)
- PROSCIUTTO TOSCANA** 170
tomatsauce – mozzarella – pesto – rucola (L, G, N*)
- GRILLET RIB-EYE** 175
tomatsauce – mozzarella – stegte svampe – rødløg – chili (L, G)
- KØDBOLLER & PEPPERONI** 170
tomatsauce – mozzarella – chili (L, G)

SIDES

- GRØN SALAT** 50
senneps-vinaigrette (#)
- RØD SPIDSKÅL OG ENDIVE** 60
klementin, valnøddekrokant, grov sennep (N*, #)
- CÆSARSALAT** 60
romaine salat – cæsardressing – surdejs crouton – parmesan (G, L)
- TOMAT SALAT** 55
salatløg – oregano – merian – olivenolie (#)
- BROCCOLINI** 65
goma dressing – chili – forårsløg (V)
- STEGTE GRØNNE BØNNER** 55
smør – rødløg – persille (L*, V)
- STEGTE GRØNNE BØNNER MED PEBERBACON** 65
smør – rødløg – persille (L*)
- CREMET SPINAT** 70
fløde – citron – brødkrumme (G*, L, V)
- MAC ’N CHEESE** 70
(V, G, L)
- STEGTE KARTOFLER** 50
kryddersmør – citron (L*, V)
- POMMES FRITES** 55
(#)
- KARTOFFELPURÉ** 65
(L, V)
- KARTOFFELPURÉ** 70
brunet smør – hasselnødder – karse (L, V, N*)
- BÉARNAISE SAUCE (V)** 30
- PORTVINSSAUCE (L)** 25
- PEBERSAUCE (L)** 25
- PS HOT SAUCE (L, V)** 10
- MAYO (V)** 10
- CHILIMAYO (V)** 10
- PEBERMAYO (V)** 10
- KETCHUP (#)** 10