

TAPAS

- creme de la creme...

BEMÆRK! Er I over 4 som bestiller tapas, vil der opstå lidt **VENTETID**.

Sammensæt DIN helt egen Tapas-menu.

1 Tapas ret	kr. 56,00
2 Tapas retter	kr. 91,00
3 Tapas retter	kr. 123,00
4 Tapas retter	kr. 144,00
5 Tapas retter	kr. 166,00
6 Tapas retter	kr. 178,00
7 Tapas retter	kr. 185,00

1. Avokado med rejer på frisk salat og cremefraichedressing
2. Pebergravet oksefilet med bagt hvidløg
3. Honning/chili rejer med citron
4. Mini croissant med røget laks og diildressing
5. Skiver af kyllingebryst med bagte æbler og karrydressing
6. Seranoskinke med parmigiano, melon og ristede pinjekerner
7. Gratineret bruchetta med tomat, salsa og oregano
8. Tunmoussé
9. Kartoffelrösti med aioli
10. Kyllingespyd
11. Gratineret tærte på frisk salat
12. Nachos med salsa, guacamole, cremefraiche og jalepeños
13. Fransk løgsuppe med ostebrød
14. Tzatziki
15. Små kartofler med aioli
16. Røget okseculotte og urtepesto
17. Oksestrimler med tomat og hvidløg
18. Svinemedaljon med svampesauce
19. Bøfmozzarella med rødløg, tomat og balsamico
20. Frisk frugt med amaretto
21. Ost med oliven

Til tapas serveres brød og smør.

Café
La Tasca

TAPASBAR, BRYGGERI & NATKLUB

- en anderledes café

Velkommen til Café La Tasca

La Tasca er et spansk udtryk for en lokal hyggelig café, hvor man spiser tapas (små retter). Vores tapas koncept på Café La Tasca er at servere lækre appetitvækkere, der kan nydes hver for sig eller der tilsammen udgøre en vellykket helhed. Udover tapas kan vi også forkæle Dig med et bredt og spændende udvalg af velkendte, men utraditionelle caféretter.

Rigtig god appetit!

BRUNCH

- en god start på dagen

Serveres mellem kl. 12.00 - 17.00

La Tasca Brunch

Scrambled eggs, bacon og brunchpølser.
Pålæg, ost, yoghurt med müsli og gratineret bruchetta.
Pandekage med ahornsirup og frisk frugt. Serveres med brød
samt en lille juice (25 cl).

kr. 138,00

Al ekstra tilbehør +18 kr./stk.

SALATER

- hvad har "sauce og kartofler" nu gjort?

Favoritsalat

Med røget laks, honning/chili rejer, kylling,
feta og urtepesto.

kr. 82,00

Kyllingesalat

Lun kyllingebryst, bacon og cremefraichedressing.

kr. 81,00

Laksesalat

Med rejer, melon, ristede pinjekerner,
kaviar og asparges med dild dressing.

kr. 86,00

Vegetarsalat

Kartofler, avokado, ristede pinjekerner og bøfmozzarella
med olivenolie og urtepesto

kr. 87,00

Pebergravet oksefilet-salat

Med ristede pinjekerner, parmigiano og
urte/balsamicodressing.

kr. 86,00

Til alle salater serveres brød og smør.

Al ekstra tilbehør + 18 kr./stk.

SANDWICH

- en hurtig sprød

Club

med lun kylling, bacon, ananas og karrydressing.

kr. 81,00

Laks

med rejer, kaviar, asparges og dild dressing.

kr. 82,00

Pebergravet oksefilet

Med ristede pinjekerner, parmigiano og
urte/balsamicodressing.

kr. 83,00

Al ekstra tilbehør +18 kr./stk.

LETTE RETTER

- som også kan ligge tungt i maven

Wraps m. oksekød el. kylling

i mexicansk pandekage med sauterede grøntsager og salsa.
Serveres med tortillachips og guacamole.

kr. 106,00

Varm pasta m. oksekød el. kylling

med bacon og sprødstegte grøntsager i cremet karrysauce.

kr. 88,00

Gratineret nachos

serveres med guacamole, salsa, cremefraiche og jalepeños.

kr. 69,00

Gratineret nachos m. kylling

serveres med guacamole, salsa, cremefraiche og jalepeños.

kr. 75,00

Bagt kartoffel m. kylling & bacon

serveres med salat, cremefraichedressing, brød og smør.

kr. 77,00

Bagt kartoffel m. rejer

serveres med salat, cremefraichedressing, brød og smør.

kr. 79,00

Fransk løgsuppe

med gratineret ostebrød.

kr. 77,00

Små kartofler

med aioli.

kr. 47,00

Hvidløgsbrød

kr. 39,00

Al ekstra tilbehør +18 kr./stk.

BURGERE

- nok byens BEDSTE

Djævla Burger

Barbequemarineret oksefilet med jalapeños og
toppet med tzatziki. Serveres med kartofler og nachos.
(Minimum 20 min ventetid)

kr. 151,00

La Tasca Burger

Hakkebøf gratineret med cheddar og bacon.
Serveres med kartofler og aioli.

kr. 112,00

Mexiburger

Hakkebøf gratineret med cheddar, bacon,
jalapeños og toppet med guacamole og salsa.
Serveres med kartofler og aioli.

kr. 116,00

Kyllingeburger

Skiver af kyllingebryst og bacon.
Serveres med kartofler og aioli.

kr. 106,00

Hot Kyllingeburger

Skiver af kyllingebryst, bacon, jalapeños og toppet med
guacamole og salsa. Serveres med kartofler og aioli.

kr. 110,00

RØDVINE

Husets vin

Me Gusta Rosso, Carbernet Sauvignon

Fra det centrale Chile, hvor druerne får masser af sol og varme. Vinen har en flot, intens farve med duft af kirsebær og chokolade. Smagen er rund og blød, en harmonisk vin der egner sig til mange forskellige kødretter, pasta & tapas. En vin der går godt til næsten alt...

1 gl. ½ fl. 1 fl.
kr. 51,00 93,00 156,00

Huset anbefaler

Merlot, Crane Lake, Californien

Vinen er blød og rund med en god frugtsødme. Den er meget saftig og har næsten ingen garvesyre. Prøv den til fjerkræ eller andre lette kødretter.

kr. 259,00

Primitivo, Vini del sole

Fra den sydligste del af Italien, hvor solen altid skinner. En varm, letkrydret vin med masser af frugt og bær. Vil passe godt til de fleste kødretter, eller pasta og grøntsagsretter.

kr. 299,00

HVIDVINE

Husets vin

Me Gusta Rosso, Sauvignon Blanc

En vin med masser af frugt, samtidig frisk og tør. Kan nydes som et glas i utide, eller til alt let mad, fisk og skaldyr.

1 gl. ½ fl. 1 fl.
kr. 51,00 93,00 156,00

Huset anbefaler

Chardonnay, Inspiration, Candela

100 % chardonnay-druer, der fra Argentina hvor vinen kommer, får eksotiske nuancer af passionsfrugter og fersken. Vinen er frisk og halvtør. Egner sig til alle former for lette retter samt fisk.

kr. 259,00

Colle Dei Tigli, Lenotti, Italien

Lavet på druerne cortese og garganega der gror øst for gardasøen. Delikat, forfriskende vin med en god frugtsødme og nuancer af ferskner, æbler og vilde blomster. Til en dag på terrassen, lette forretter, skaldyr, fisk eller fjerkræ.

kr. 299,00

BØRNEMENUER

- til de helt små

Børnetapas

Frikadellespyd, kyllingenuggets, nachos og frisk frugt.

kr. 79,00

Børneburger

Frikadelle, agurk, tomat, kartofler og ketchup.

kr. 62,00

Nuggets

med kartofler og ketchup.

kr. 53,00

Frikadeller

med kartofler og ketchup.

kr. 53,00

DESSERTER

- til den søde tand

Pandekager

med vanilleis, chokoladesauce og frisk frugt.

kr. 79,00

Belgisk vaffel

med vanilleis, chokoladesauce, flormelis og frisk frugt.

kr. 79,00

Dagens kage/tærte

med cremefraiche og frisk frugt.

kr. 49,00

Vaniljeis

med chokoladesauce, flødeskum og mandelsplitter.

kr. 66,00

SODAVAND

	LILLE 25cl	STOR 40cl
Coca Cola	kr. 29,00	43,00
Coca Cola Light	kr. 29,00	43,00
Coca Cola Zero	kr. 29,00	43,00
Fanta	kr. 29,00	43,00
Sprite	kr. 29,00	43,00
Schweppes Lemon	kr. 29,00	43,00
Danskvand	kr. 29,00	43,00

SAFT & JUICE

Thorrisgaard (Hyldeblomst, Æble/Solbær)	kr. 33,00	
Juice (Appelsin, Æble, Ananas)	kr. 22,00	34,00
Mælk	kr. 19,00	31,00
Vand	kr.	19,00
Jordbærmilkshake	kr.	49,00
Frugtsmoothie	kr.	49,00

La Tasca BRYGHUS

La Tasca Pilsner	kr. 33,00	45,00
La Tasca Ale	kr. 33,00	45,00
La Tasca Sæson	kr. 33,00	45,00

Carlsberg

Carlsberg Pilsner	33,00	45,00
Carlsberg Special	33,00	45,00

KAFFE

Kaffe (gratis opfyldning)	kr. 21,00
The (gratis opfyldning)	kr. 19,00
Café Latte	kr. 33,00
Café Latte m. dobbelt espresso	kr. 53,00
Cappuccino	kr. 33,00
Café au Lait	kr. 32,00
Café Choco	kr. 34,00
Iskaffe (Iceblend)	kr. 35,00
Espresso	kr. 23,00
Dobbelt Espresso	kr. 34,00
Varm Kakao	kr. 29,00

KAFFE

- med lidt i...

Irish Coffee (Tullamore, kaffe, farin & flødeskum)	kr. 57,00
Mexi Coffee (Tequila, Kahlua, kaffe & flødeskum)	kr. 67,00
French Coffee (Cointreau, kaffe, farin & flødeskum)	kr. 51,00
Lumumba (Courvoiser VS cognac, kakaomælk & flødeskum)	kr. 67,00
Kaffe Baileys	kr. 51,00

ROSÉVINE

Rosé d'Anjou, Château de la Roulerie

Vindruerne er grôleau og gamay. Vinen har en flot laksefarve, i duften finder man jordbær, hindbær og skovbær, hvilket også afspejles i smagen. Vinen har en udpræget frugtsødme, der enten kan nydes alene eller til skaldyr, fede fiskeretter, lyst kød og salater.

1 gl. 1/2 fl. 1 fl.
kr. 51,00 93,00 156,00

Rosado, Bodegas Ochoa, Navarra, Spanien

Vinen er lavet på garnacha-druen og har en flot laksefarve. Den har toner af kirsebær, hindbær og jordbær, og er en utrolig liflig og charmerende vin. Vinen er halvtør og vil egne sig rigtig godt til lette retter som f.eks. salater, lyse kødretter, laks eller bare alene.

kr. 259,00

MOUSSERENDE VINE

Asti Dolce, Fiorelli

En ægte moscato skal være frisk og masser af frugtsødme. Kan drikkes alene eller til desserter.

kr. 299,00

Brut Reserve, Jean Vesselle, Champagne

Forførende bobler med masser af frugt. Blød og blid med en tør eftersmag. Drikkes alene eller til fisk og skaldyr.

kr. 899,00

WHISKEY 4cl

- straight up or on the rocks?

The Glenlivet

(12 year old single malt scotch)

kr. 47,00

Laphroaig

(10 year old single malt scotch)

kr. 59,00

Balvenie

(12 year single malt double wood)

kr. 67,00

Edradour

(10 year old single malt scotch)

kr. 69,00

COGNAC 4cl

- som aperitif eller til kaffen

Courvoisier VS

kr. 47,00

Courvoisier XO

kr. 69,00

DIVERSE

- lidt blandet godt

Cult Shaker/Mokai kr. 55,00

Somersby kr. 55,00

Spiritus flaske kr. 700,00
(inkl. refill på sodavand)

Long drinks kr. 45,00
2 cl spiritus (ex Rom & cola - Gin & Tonic - Isbjørn - Brandbil)

COCKTAIL

- Stir or shaken?

Frozen Strawberry Daiquiri kr. 97,00
Cruzan Dark Rum, lime, rørsukker & jordbær.

Cosmopolitan kr. 75,00
Absolut Vodka Citrus, Triple Sec, lime & tranebær.

Black Russian kr. 75,00
Absolut Vodka & Kahlua.

White Russian kr. 75,00
Absolut Vodka, Kahlua & mælk.

Sex on the beach kr. 75,00
Absolut Vodka, fersken, appelsin & tranebær.

Long Island Iced Tea kr. 175,00
Absolut Vodka, Triple Sec, Cruzan Light Rum, Plymouth Gin, Tequila, lime & Coca Cola