



På Liva er der højt til loftet og frie rammer, vi har ingen fine fornemmelser. Vores vinkort tilbyder flasker i alle prislejer. Menukortet er lavet ud fra den mad som vi selv elsker og tilpasset sæsonen.

Service i restauranten er lige så vigtig for os som maden, da vi vil give vores gæster en komplet oplevelse, hvor mad, drikke og service går op i en højere enhed.

Efter mange år med en masse forskellige oplevelser vil vi gerne lave et sted hvor konceptet ganske simpelt er mad vi selv elsker, god service og en masse hjerterum.

Hver fredag og lørdag vil der selvfølgelig være hygge med en masse lækre cocktails i baren.

Vi ses på Liva

## **Frokostkort**

### **Smørrebrød/små retter**

*Alt vores smørrebrød er højtbelagt og lavet fra bunden på hjemmelavet brød.*

Karrysild m/ løg & tomat

68,-

Æg m/ mayo & rejer

82,-

Roastbeef m/ bløde løg & spejlæg

85,-

Røget laks m/ kryddermayo & asparges

119,-

Smørstegt fiskefilet m/ mayo & rejer

95,-

## Frokost retter

Tatar m/ klassisk tilbehør

158,-

Æggekage m/ bacon, tomat & hakket grønt

115,-

Pommes rösti m/ laksesalat

95,-

Pariserbøf med klassisk tilbehør

148,-

Frokost platte m/ sild, æg, fisk, roastbeef & ost

165,-

Hakkebøf

m/ bløde løg, kartofler & sauce

95,-

Luksus frokost anretning serveret på fad

m/ sild, æg, laksesalat, fiskefilet, flæsketeg, roastbeef & ost

Min. 2 pers. 195,- pr. person

Gateau Marcel, chokoladecake m/ hjemmelavet is

85,-

# LIVA

## Aftenkort

Alle vores retter på aftenkortet er retter som vi selv elsker at spise og lave og som alle er lavet fra bunden med kærlighed.

## **Forretter**

### **Fransk Løgsuppe**

*m/ gratineret ostebrød*

85,-

### **Kammusling**

*m/ spinat & beurre blanc*

95,-

### **Bresaola af black angus**

*m/ frisk revet parmasant & oliven*

125,-

### **Flamberet ½ hummer**

*Flamberet ved bordet m/ hummerbisque*

145,-

## **Hovedretter**

### **Flamberet peberbøf**

*Flamberet ved bordet, lavet på oksemørbrad m/ grove fritter & grønt*

299,-

### **Tournedos**

*Lavet på oksemørbrad m/ hjemmelavet bearnaise, grove fritter & grillet grønt*

245,-

### **Braiseret lammeskank**

*m/ grov mos & kraftig lammesky*

215,-

### **Ribeye af okse**

*300 gr. ribeye m/ grillet grønt, grove fritter & rødvinsauce*

275,-

### **Bouillabaisse**

*m/ hummer, hvid fisk & urter*

249,-

## **Dessert**

### **Gateau Marcel**

*m/ syltede blommer & valnødder serveret med is*

95,-

### **Citronfromage**

*Klassisk fromage m/ syltede citron & lime skaller*

85,-

### **Creme bruleé**

*m/ vanilje*

85,-

### **Franske oste**

*Bleu d'Auvergne, Tomme de Savoie & kompot*

105,-

## Drikkevarer

Café Latte 45,-

Cappucino 40,-

Americano 30,-

Espresso 30,-/35,-

Filter kaffe 30,-

Varm kakao 45,-

Irish Coffee, Lumumba 85,-

Greenland Coffee 115,-

Is kaffe 50,-

Alm. Avec 85,-

Luksus Avec 105,-

Hjemmelavet Bailey 85,-

Alkoholfri øl 45,-

Fadøl, 50 cl. / 25 cl.

Carlsberg 55,-/45,-

Classic 55,-/45,-

Grimbergen 55,-/45,-

Sodavand 50 cl. / 25 cl.

Cola, Zero 50,-/40,-

Sport, Fanta 50,-/40,-

Lemon 50,-/40,-

Danskvand 50,-/40,-

Poste vand 25,-

Juice 50 cl. / 25 cl.

Div. juice 50,-/40,-



# Drengerøvsmiddagen

Min. 2 kg oksemørbrad, grove fritter,  
hjemmelavet bearnaise, rødvinssauce & grønt

1 flaske magnum rødvin & 1 kande cocktails

Kan bestilles til mellem 4 & 8 personer

Skal bestilles 1 dag i forvejen

3000,-