

## JA TAK SPISEHUS

### • PASTA

<b>Klassisk Italiensk Lasagne</b>	110,-
Klassisk lasagne med bolognese og bechamelsauce.	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	105,-
Spaghetti tilberedt med kødsauce	
<b>Ravioli al Tartufo</b>	135,-
Ravioli fyldt med Ricotta og spinat vendt i smør og svampe samt trøffelauce.	
<b>Penne al Pollo</b>	115,-
Penne tilberedt med kylling i tomat flødesauce.	
<b>Linguine Vongole</b>	125,-
Linguine tilberedt med løg og hvidløg samt hjertemuslinger dampet i hvidvin	
<b>Spaghetti Prosciutto</b>	105,-
Spaghetti med champignon og skinke i flødesauce.	

PASTARETTER SERVERES MED HJEMMELAVET BRØD OG PARMESAN OST

### • BURGER

<b>Italiensk Burger</b>	130,-
200 g hakket oksekød, mozzarella, frisk tomat og rucola, crispy parmesan, hjemmerørt pestomayo.	
<b>JA TAK Burger</b>	125,-
200 g hakket oksekød, ostesovs, hjemmelavet tomatkompot, syltede rødløg, frisk salat.	
<b>Bearnaise Burger</b>	145,-
200 g hakket oksekød, hjemmelavet tomatkompot, frisk salat, bacon og bearnaisesauce.	
<b>Veggie Burger</b> (kan laves vegansk + 10 kr.)	125,-
Beyond Meat bøf, cheddarost, kålmix med vinaigrette og guacamole.	
<b>Maltes kylling burger</b>	125,-
Marineret kylling filet, cheddarost, kålmix med vinaigrette og hjemmelavet guacamole	

### • DESSERTS

<b>Tiramisu</b>	55,-
Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, kaffe og kakao	
<b>Gammeldaws æblekage</b>	55,-
Æbletrifli med flødeskum og knas	
<b>Pana Cota</b>	55,-
Italiensk flødedessert med jordbær sauce	

# MENU

### • FORRET

<b>Antipasto Misto</b> ( 1 pers / 2 person )	99 / 139,-
Udvalg af kokkens foretrukne Italienske charcuteri, oste og andre delikatesser.	
<b>Focaccia al Formaggio</b>	69,-
Fladbrød med ost, hvidløg, rosmarin, salt og peber. Toppes med rå løg og pesto	
<b>Cæsarsalat</b>	105,-
Romainesalat med hjemmelavet Cæsardressing samt sprød kylling, croutoner og parmesan.	
<b>Caprese Salat</b>	89,-
Frisk bøffelmozzarella med tomat, basilikum og jomfru olivenolie.	
<b>Stegte Kammuslinger</b>	125,-
Serveret med hvide og grønne asparges og nøddesmøre.	
<b>Koldrøget Laks</b>	125,-
Marineret med vanilje og hyldeblomst serveret med asparges og fennikel i tynde skiver samt citronmayo	

### HOVEDRET

<b>Bøf Bearnaise</b> 200g / 400g	245 / 345,-
Ribeye skåret af højreb fra kødkvæg, gigant fritter serveret med JA TAK's sauce béarnaise.	
<b>Dagens fisk</b>	219,-
Serveret i Saffronsauce, ærtepure, grønt og ovnbagte kartofler	
<b>Unghane</b>	179,-
Grillet marineret unghane serveret med grillet grøntsager og basilikumspesto samt små ovnbagte kartofler serveret med rødvinssauce	
<b>Bøf al Pepe</b>	269,-
Ribeye skåret af højreb fra kødkvæg, ovnbagte grøntsager og Madagaskar pebersauce tilsat cognac	

### • BØRN

<b>Pizza Bambino</b>	55,-
Pepperoni, ananas	
<b>Pizza Bambina</b>	55,-
Skinke, pølser	
<b>Spaghetti bolognese</b>	55,-
Spaghetti tilberedt med kødsauce	

OP TIL 12 ÅR





# JA TAK SPISEHUS

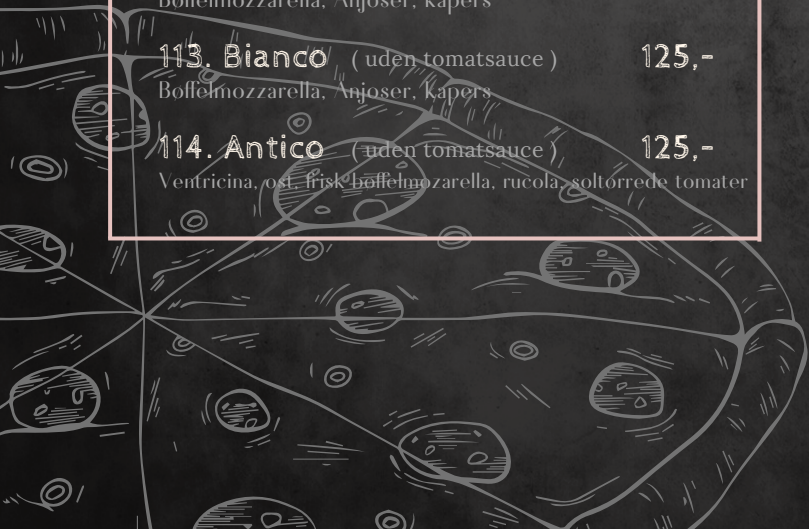
## - PIZZA -

### TRADITIONEL PIZZA

<b>100. Margherita</b>	<b>85,-</b>
Tomatsauce, boffelmozzarella	
<b>101. Månedens Pizza</b>	<b>...,-</b>
Spørg tjeneren	
<b>102. Prosciutto funghi</b>	<b>110,-</b>
Boffelmozzarella, skinke, champignon	
<b>103. Capricciosa</b>	<b>115,-</b>
Boffelmozzarella, skinke, champignon, artiskokhjerter	
<b>104. Quattro stagioni</b>	<b>120,-</b>
Boffelmozzarella, skinke, champignon, artiskokhjerter, rejer	
<b>105. Parma</b>	<b>115,-</b>
Boffelmozzarella, parmaskinke, rucola, parmesanost	
<b>106. Campania</b>	<b>125,-</b>
Boffelmozzarella, salami spianata, salsicce, gorgonzola	
<b>107. Romana</b>	<b>130,-</b>
Boffelmozzarella, salsicce, grillede grøntsager, tomater, rucola, parmesanost	
<b>108. Vegetar ( evt vegansk ost +5kr)</b>	<b>115,-</b>
Boffelmozzarella, salsicce, grillede grøntsager, tomater, rucola, parmesanost	
<b>109. Arrabbiata</b>	<b>120,-</b>
Boffelmozzarella, ventricina (spicy salami), log, grønt asparges, pesto	
<b>110. Bresaola</b>	<b>120,-</b>
Boffelmozzarella, bresaola, rucola, parmesanost	
<b>111. Siciliana</b>	<b>120,-</b>
Boffelmozzarella, ventricina (spicy salami), grillet aubergine, parmesanost	
<b>112. Napoli</b>	<b>100,-</b>
Boffelmozzarella, Anjoser, kapers	
<b>113. Bianco (uden tomatsauce)</b>	<b>125,-</b>
Boffelmozzarella, Anjoser, kapers	
<b>114. Antico (uden tomatsauce)</b>	<b>125,-</b>
Ventricina, ost, frisk boffelmozzarella, rucola, soltørrede tomater	

### HUSETS PIZZA

<b>1. Margherita</b>	<b>60,-</b>
Tomatsauce, ost	
<b>2. Honolulu (evt. indbagt)</b>	<b>80,-</b>
Skinke, ananas, rejer	
<b>3. Capricciosa (evt. indbagt)</b>	<b>75,-</b>
Skinke, champignon	
<b>4. Quattro stagioni</b>	<b>80,-</b>
Skinke, champignon, artiskokhjerter, rejer	
<b>5. JA TAK Royal</b>	<b>95,-</b>
Skinke, champignon, pepperoni, polser, bacon, oksefilet, gorgonzola	
<b>6. JA TAK Speciel</b>	<b>95,-</b>
Champignon, log, grøn peber, skinke, pepperoni, oksekod, polser	
<b>7. Anti Italiensk (evt. indbagt)</b>	<b>85,-</b>
Spaghetti, kodsauce, pepperoni, ananas	
<b>8. Vegetar ( evt vegansk ost +5kr)</b>	<b>75,-</b>
Champignon, log, grøn peber, artiskokhjerter, oliven	
<b>9. Kylling Karry</b>	<b>80,-</b>
Karry kylling, champignon, ananas	
<b>10. Kylling BBQ</b>	<b>85,-</b>
BBQ kylling, log bacon	
<b>11. Pepperoni</b>	<b>85,-</b>
Pepperoni, champignon, ananas	
<b>12. Mafiosa</b>	<b>85,-</b>
Pepperoni, log, grøn peber, oliven	
<b>13. Filetto</b>	<b>90,-</b>
Oksefilet, gorgonzola	
<b>14. Don Pedro</b>	<b>80,-</b>
Oksekod, pepperoni, grøn peber	
<b>15. Vesuvio</b>	<b>80,-</b>
Oksekod, skinke, log	



De traditionelle pizzaer laves med **BOFFELMOZARELLA** som har meget mere smag end alm. mozzarella og toppes med olivenolie samt frisk basilikum



# Drinks

## COCKTAILS

---

### Nohrlund Gin & Mango Smash 69,-

En sød og lækende Gin & Mango Smash med tropiske smagsnuancer. Moden og saftig mango kombineres med syrlige citrusnoter, alt imens den karakteristiske antydning af enebær fra ginen giver dybde. Alt i alt en exceptionel eksotisk drink

### Nohrlund Stormy Rum & Ginger 69,-

En frisk, klassisk & krydret Stormy Rum & Ginger med en rig duft af eksotiske frugter og frisk ingefær. Limens karakteristiske skarphed trænger gennem ingefærens milde varme, som i kombination med dybden fra den krydrede rom giver en afbalanceret long drink.

### Nohrlund Mojito 69,-

En cubansk, rombaseret klassiker, der har spredt sig fra Havanas barer til i dag at være en absolut verdensfavorit. Nohrlunds version er let perlende og har en velafbalanceret skarphed fra både mynte og lime, der skærer igennem den karakteristiske sødme fra rørsukkeren.

### Nohrlund Bramble 69,-

En frisk og frugtig cocktail med fremtrædende smage af modne bær og citroner. I London-klassikeren, Bramble, mixes gin med masser af saftige brombær. Den karakteristiske syrlighed stammer fra friskpressede citroner, der i samspil med ginens subtile antydning af koriander og salvie giver dybde.

### Nohrlund Espresso Martini 69,-

Nohrlund med karamelliseret rom og chokoladebitter er vores after-dinner cocktail. Vi laver vores egen karamelliserede rom med masser af sødme og vaniljenoter. Vores chokoladebitter er fremstillet af ristet kaffe og kakaobønner samt citron- og appelsinskal.

## VARME DRIKKE

---

### Sort Kaffe eller The 20,-

### Café Crema 30,-

### Cappuccino 30,-

### Cappuccino plus 30,-

### Café au Lait 30,-

### Chai Latte 30,-

### Latte Macchiato 30,-

### Espresso 30,-

### Espresso Macchiato 30,-

### Varm Kakao 30,-

## FLASKEØL

---

### Party Crasher fra Too 49,-

### Old To Die Young 49,-

### Anarkist Bloody Weizen 49,-

### Nastro Azurra c.l 33 45,-

### Birre Meretti cl. 33 50,-

### Heineken cl. 33 35,-

### Royal 0,0% cl. 33 35,-

## FADØL

---

### Royal Pilsner cl. 30/40 45 / 55,-

### Royal Classic cl. 30/40 45 / 55,-

### Mosaic IPA cl. 30/40 50 / 60,-

### Schiøtz Mørk Mumme cl. 30/40 50 / 60,-

## VAND

---

### Sodavand cl. 25/40 29 / 39,-

### Pepsi

### Pepsi Max

### Faxe Kondi

### Mirinda

### Isvand ad libitum pr. person 20,-

### S. Pellegrino cl. 50 35,-

**JA TAK SPISEHUS**

Restaurant