

Ja Tak Spisehus

RESTAURANT

JA TAK SPISEHUS

• PASTA

Klassisk Italiensk Lasagne 128,-

Klassisk lasagne med bolognese og bechamelsauce.

Spaghetti Bolognese 120,-

Spaghetti tilberedt med kødsauce

Ravioli al Tartufo 142,-

Ravioli fyldt med Ricotta og spinat vendt i smør og svampe samt trøffelsauce.

Penne al Pollo 128,-

Penne tilberedt med kylling i tomat flødesauce.

Linguine Vongole 132,-

Linguine tilberedt med løg og hvidløg samt hjertemuslinger dampet i hvidvin

Spaghetti Prosciutto 125,-

Spaghetti med champignon og skinke i flødesauce.

PASTARETTER SERVERES MED FRISKBAGT BRØD OG PARMESAN OST
GLUTENFRI PASTA + 15 KR.

• BURGER

ALLE BURGER SERVERES MED GIGANT FRITTER SAMT CHILLIMAYO
GLUTENFRI BURGER BOLLER + 15 KR.

Italiensk Burger 137,-

200 g hakket oksekød, mozzarella, frisk tomat og rucola, crispy parmesan, hjemmerørt pestomayo.

JA TAK Burger 131,-

200 g hakket oksekød, ostesovs, hjemmelavet tomatkompot, syltede rødløg, frisk salat.

Bearnaise Burger 149,-

200 g hakket oksekød, hjemmelavet tomatkompot, frisk salat, bacon og bearnaisesauce.

Veggie Burger (kan laves vegansk + 10 kr.) 132,-

Beyond Meat bøf, cheddarost, kålmix med vinaigrette og guacamole.

Maltes kylling burger 127,-

Marineret kylling filet, cheddarost, kålmix med vinaigrette og hjemmelavet guacamole

• DEN SØDE TAND

Tiramisu 60,-

Klassisk Italiensk dessert med mascarpone, kaffe og kakao

Dessert pizza 140,-

Pistacie creme med skumfiduser toppet med friske bær (god til deling)

Pana Cota 60,-

Italiensk flødedessert med jordbær sauce

Chokoladefondant 70,-

Lun chokoladekage med blødende hjerte serveret med is og friske bær

MENU

• FORRET

Antipasto Misto (1 pers / 2 person) 99 / 159,-

Udvalg af kokkens foretrukne Italienske charcuteri, oste og andre delikatesser.

Focaccia al Formaggio 79,-

Fladbrød med ost, hvidløg, rosmarin, salt og peber. Toppes med rå løg og pesto

Cæsarsalat 115,-

Romainesalat med hjemmelavet Cæsardressing samt sprød kylling, croutoner og parmesan.

Caprese Salat 89,-

Frisk bøffelmozzarella med tomat, basilikum og jomfru olivenolie.

Gamberetti all 'aglio 99,-

Grønlandske rejer gratineret med ost, hvidløgssmør og hvidvin

Carpaccio af Bresaola 89,-

Bresaola carpaccio med sprød salat, syltede bøgøhatte, ristet nødder og olie vinaigrette samt revet parmesan

HOVEDRET

Bøf Bearnaise 200g / 400g 255 / 365,-

Ribeye skåret af højreb fra kødkvæg, pommes fritter serveret med JA TAK's sauce béarnaise.

Dagens fisk 229,-

Serveret i Saffronsauce, selleripure, grønt og små ovnbagte kartofler

Unghane 199,-

Grillet marineret unghane serveret med grillet grøntsager og basilikumspesto samt små ovnbagte kartofler serveret med rødvinssauce

Bøf al Pepe 269,-

Ribeye skåret af højreb fra kødkvæg, ovnbagte grøntsager og Madagaskar pebersauce tilsat cognac

LIDT EKSTRA TIL HOVEDRETEN
SAUCE 30,-
POMMES FRITTER 30,-
SALAT ELLER GRØNT 30,-

• BØRN

Pizza Bambino 60,-

Pepperoni, ananas

Pizza Bambina 60,-

Skinke, pølser

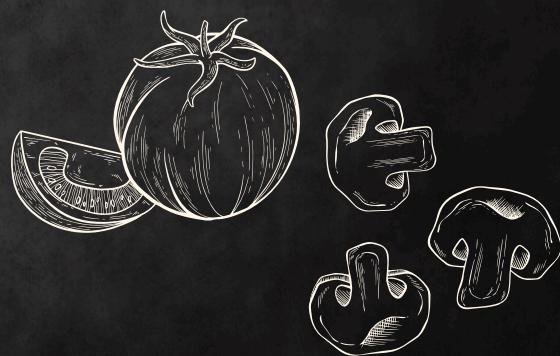
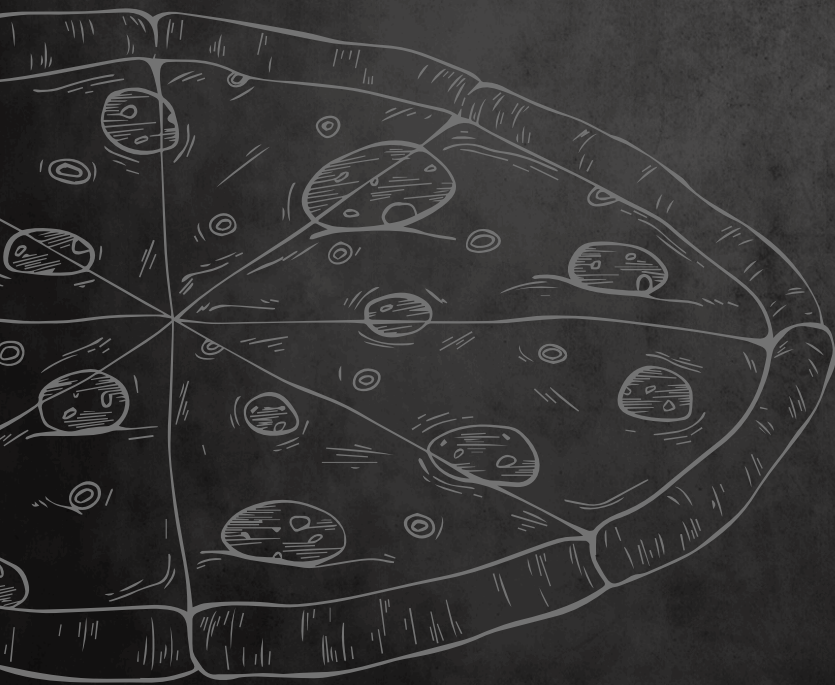
Spaghetti bolognese 60,-

Spaghetti tilberedt med kødsauce

OP TIL 12 ÅR



IA TAK SPISEHUS - PIZZA -





TRADITIONEL PIZZA

100. Margherita	89,-
Tomatsauce, boffelmozzarella	
101. Quattro Formaggi Nyhed	119,-
Fire forskellige oste (oste kan variere-)	
102. Prosciutto funghi	115,-
Boffelmozzarella, skinke, champignon	
103. Capricciosa	119,-
Boffelmozzarella, skinke, champignon, artiskokhjerter	
104. Quattro stagioni	125,-
Boffelmozzarella, skinke, champignon, artiskokhjerter, rejer	
105. Parma	119,-
Boffelmozzarella, parmaskinke, rucola, parmesanost	
106. Campania	129,-
Boffelmozzarella, salami spianata, salsicce, gorgonzola	
107. Romana	139,-
Boffelmozzarella, salsicce, grillede grøntsager, tomater, rucola, parmesanost	
108. Vegetar (evt vegansk ost +5kr)	119,-
Boffelmozzarella, champignon, log, grillede grøntsager, oliven	
109. Arrabbiata	125,-
Boffelmozzarella, ventricina (spicy salami), log, grønt asparges, pesto	
110. Bresaola	125,-
Boffelmozzarella, bresaola, rucola, parmesanost	
111. Siciliana	125,-
Boffelmozzarella, ventricina (spicy salami), grillet aubergine, parmesanost	
112. Napoli	109,-
Boffelmozzarella, Anjoser, kapers	
113. Bianco (uden tomatsauce)	129,-
Boffelmozzarella, kartofler, salsicce, log, truffel olie	
114. Antico (uden tomatsauce)	132,-
Ventricina, ost, frisk boffelmozzarella, rucola, soltørrede tomater	

HUSETS PIZZA

Med tomatsauce, ost og oregano
Glutenfri pizza + 25 kr.

1. Margherita	65,-
Tomatsauce, ost	
2. Honolulu (evt. indbagt)	83,-
Skinke, ananas, rejer	
3. Capricciosa (evt. indbagt)	78,-
Skinke, champignon	
4. Quattro stagioni	83,-
Skinke, champignon, artiskokhjerter, rejer	
5. JA TAK Royal	95,-
Skinke, champignon, pepperoni, polser, bacon, oksefilet, gorgonzola	
6. JA TAK Speciel	95,-
Champignon, log, peberfrugt, skinke, pepperoni, oksekod, polser	
7. Anti Italiensk (evt. indbagt)	88,-
Spaghetti, kødsauce, pepperoni, ananas	
8. Vegetar (evt vegansk ost +5kr)	78,-
Champignon, log, peberfrugt, artiskokhjerter, oliven	
9. Kylling Karry	83,-
Karry kylling, champignon, ananas	
10. Kylling BBQ	88,-
BBQ kylling, log bacon	
11. Pepperoni	88,-
Pepperoni, champignon, ananas	
12. Mafiosa	88,-
Pepperoni, log, peberfrugt, oliven	
13. Filetto	93,-
Oksefilet, gorgonzola	
14. Don Pedro	84,-
Oksekod, pepperoni, peberfrugt	
15. Vesuvio	84,-
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 skarphe d 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 velfbalanceret skarphe d 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 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