



# VENDIA TAKE AWAY

## Fransk tradition

### Kolde franske

- Røget laks, rygeost, vagtelæg, purløg, radiser 95,-
- "Salat Gourmand" Hummer, kammusling, foie gras 130,-
- "Plat du jour"- Husets specialiteter - kød, fisk og ost 135,-
- "Boeuf Tatar"- Rørt tatar, fritter og salat 135,-

### Varme franske

- "Quiche"- Løgtærte med salat, comté, røget gåsebryst 95
- "Confit de canard" andelår, mos, sky og salat 130,-

### Søde franske/oste

- "Gateau Marcel" fransk chokoladecake 65,-
- "Selection de fromage" 5 europæiske oste med garniture 85,-

## Dansk inspiration

### Kolde danske

- Smørrebrød - Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 65,-
- Smørrebrød - Æg og rejer med dild og citron 65,-
- Smørrebrød - Rilette af and med løg og rødbeder 65,-
- Smørrebrød - Klassisk tatar – klassisk garniture 75,-

### Varme danske

- Oksebøf med bløde løg, skysauce, surt, kartofler 155,-
- Klassisk Pariser bøf - klassisk garniture 135,-

### Søde danske

- Hjemmelavede chokolader 45,-
- Årstidens trifli - facon Vendia 45,-

## Dagens varme ret hver dag kun 85,-

(Special tilbud hver torsdag kun 70,-)

## Tilkøb

- Fritter som tilkøb med to slags mayo 45,-
- Let grøn salat med vinaigrette 30,-
- Vandia Brød lys/mørk 1 stk. 40,-
- 2 l Vendia øl 120,- (Flasken koster 80)
- Vandia øl i flaske 50- cl. 30,-

Take Away laves fra 11.30 til 21.30