



VENDIA TAKE AWAY

Fransk tradition

Kolde franske

- Røget laks, rygeost, vagnetlæg, 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 chokoladekage 65,-
- "Selection de fromage" 5 europæiske oste med garniture 85,-

Dansk inspiration

Kolde danske

- Smørrebrød – Hønsesalat, sprødt, svampe, bacon 55,-
- Smørrebrød – Æg, dild, mayo, håndpillede rejer 55,-
- Smørrebrød – Roastbeef, pickles, løg og peberrod 55,-
- Smørrebrød – Klassisk Tatar – klassisk garniture 65,-

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