



# Proviant Havn

FAXE LADEPLADS

## Velkommen til Proviant Havn

Vi tilbyder en lækker gastronomisk oplevelse, hvor råvarer og det gode håndværk er i højsædet. Hos Proviant Havn får du en unik smagsoplevelse med en kombination af lokale råvarer og grønlandsk fisk og skaldyr. Hertil tilbyder vi særligt udvalgte vine og vores egne grønlandske øl.

## LIDT LÆKKERT AT STARTE MED

<b>SALTEDE NØDDER</b> _____	<b>45 KR</b>
<b>OLIVEN</b> _____	<b>45 KR</b>
<b>HJEMMEBAGT BRØD</b> _____ Surdejsbrød - ajvar, smør eller aioli (vælg 2)	<b>45 KR</b>

## APERITIF

<b>Asti San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte, Italien</b> _____ Sødmefuld med fine bobler og den aromatiske "moscato-duft".	<b>80 KR / 298 KR</b>
<b>Cava Brut Especial, Naveran, Organic, Spanien</b> _____ Frugtfuld, cremet og frisk med delikat toastede noter	<b>85 / 318 KR</b>
<b>Charles Bailly, Blanc de Blancs Brut, Frankrig</b> _____ Frisk med behagelige, bløde bobler og frugtige toner af abrikos og sødmefulde ferskener	<b>80 KR / 298 KR</b>
<b>Donelli, Rosé, Sparkling Grape Juice</b> _____ Alkoholfri lyserøde bobler, 100% naturlig drue juice, glat og intens i smag	<b>80 KR / 298 KR</b>

## DET LETTE

<b>REJESALAT</b>	135 KR
Rejesalat – hvide asparges – hjertesalat – urter – dressing	
<b>FRITTER</b>	95 KR
Sprøde fritter - hjemmerørt chilimayo – syrlig salat	
<b>PIL-SELV REJER</b>	125 KR /245 KR
Pil-selv rejer – snekrabbe - mayo - citron - surdejsbrød	
<b>CÆSARSALAT</b>	145 KR
Hjertesalat - unghanebryst - parmesan - brødcroutoner - cæsardressing	

## DET LÆKRE

<b>BURGEREN</b>	195 KR
200 gr. bœf af okse – mayo – salat – salsa – bløde løg – bacon – sprøde fritter	
<b>PLANTEBURGEREN</b>	195 KR
Plantebœf – salat – salsamayo – chimchurri – sprøde fritter	
<b>FISH AND CHIPS</b>	195 KR
Torsk i sprød øldej – fritter – sauce tartare – syrlig salat	
<b>RIB EYE</b>	285 KR
250 gr. okse – sprøde fritter – bearnaiseskum	
<b>PLANTEBØFFEN</b>	210 KR
200 g plantebaseret bœf – dampet grønt – sauce chimchurri	

## PASTA

<b>SEAFOOD PASTA</b>	195 KR
Hjemmelavet linguine – fløde – hvidvin – hvid fisk – rejer – sprøde urter	
<b>PASTA A LA GRICIA*</b>	145 KR
Hjemmelavet casarecce-pasta – Pecorino Romane – Guanciale (italiensk bacon)	
<b>LASAGNE A LA BOLOGNESE*</b>	145 KR
Lokal okse- og svinekød - Lorenzos håndlavede lasagneplader - hjemmelavet bechamelsauce - lagret Parmagiano-Reggiano	
<b>LINGUINE MED SVAMPE*</b>	145 KR
Hjemmelavet linguine - svampe - fløde - løvstikke - ristede mandler - parmesan	
<b>CASARECCE MED BRÆNDT TOMATSAUCE*</b>	145 KR
Hjemmelavet casarecce-pasta - brændt tomat sauce - rosmarin - basilikum	

\*Fås som takeaway til 95 kr.

## DET VI KAN DELE

Min. 2 personer - pris pr. person

**KALVEN** \_\_\_\_\_ **195 KR**  
Helstegt kalvecuvette – brændt grønt – nye danske kartofler – mayo – rødvinsauce

**FISKEN** \_\_\_\_\_ **225 KR**  
Helstegt hellefisk – brændt grønt – sylrig salat – sauce – nye danske kartofler

## BØRNERETTER

Maks 12 år

**FISH AND CHIPS** \_\_\_\_\_ **95 KR**  
Torsk i sprød øldej - friter

**BØRNEBURGER** \_\_\_\_\_ **95 KR**  
Burger - friter - mayo

**PASTA BOLOGNESE** \_\_\_\_\_ **95 KR**  
Frisk pasta - kødsauce

## DESSERTER

**SOMMERDRØM** \_\_\_\_\_ **125 KR**  
Jordbær – jordbærlage – jordbærsorbet – cream chantilly – marengs

**MARCEL CHOKOLADEKAGE** \_\_\_\_\_ **110 KR**  
Marcel chokoladekage – vaniljeis – karamelliserede mandler - rød skovsyre



# VIN

## VÆLG-SELV 325 kr/flaske

Vi har skabt et nyt vinkoncept her på Proviant Havn, hvor du selv har mulighed for at gå på opdagelse i vores vinkøleskabe og vælge den vin, du har lyst til at nyde til dit måltid. Der er nøje udvalgte hvid- rød- og rosévine at vælge imellem, og de koster alle 325 kr. Du finder beskrivelser af alle vine ved vinkøleskabene.

Oplys blot tjeneren om, at du ønsker "Vælg-selv vin"

## A LA CARTE VINMENU

Vi tilbyder også mere udsøgte vine. Udvalget af disse, finder du i menukortet under "A la carte vinmenu". Disse vine er ikke i køleskabene i restauranten, så hvis du ønsker en af dem, så oplys blot din tjener hvilken vin du ønsker.

# A la carte vinmenu

## BOBLER

- Grande Reserve, Andre Clouet, Bouzy Grand cru Champagne, Frankrig** \_\_\_\_\_ **499 KR**  
Flot balanceret mellem syre og mineralitet. Noter af røde æbler, pære, nødder og grape
- Pol Roger Reserve Brut, Frankrig** \_\_\_\_\_ **798 KR**  
Sprød og tør med fine bobler og frugtfulde noter af frugt, bivoks og honning

## HVIDVIN

- Pouilly Fuisse, Ch de Beauregard, Frankrig** \_\_\_\_\_ **498 KR**  
Rig og intens med flot mineralitet og komplekse nuancer af røget træ og citrus
- Meursault Vieille Vignes, Girardin, Belgien** \_\_\_\_\_ **940 KR**  
Klassisk Meursault med duft af tørret mandel, smør og mineralske noter
- Friulano, Livio Felluga, Friuli, Italien** \_\_\_\_\_ **450 KR**  
Kompleks og elegant med let fylde og noter af tørret frugt, mandler og urter

## RØDVIN

- Equola, Cabernet Sauvignon, Monterey, Californien** \_\_\_\_\_ **425 KR**  
Silkeblødt blend, noter af mørke bær og blomme samt strejf af mokka
- Parey Dumont, Pinot Noir, Frankrig** \_\_\_\_\_ **345 KR**  
Blød og blank med noter af sorte frugter, skovjordsbær og hindbær
- CaliforniaZin, Zinfandel, Californien** \_\_\_\_\_ **425 KR**  
Slank Zinfandel med fuldmoden næse og lettere sødme
- Raeburn, Pinot Noir, Russian River Valley, Californien** \_\_\_\_\_ **495 KR**  
Lækker sofistikeret, frugtnoter af skovhindbær, rosenblade, vilde blåbær og kirsebær
- Bourgogne Pinot Noir, Vinsent De Saint Denis, Frankrig** \_\_\_\_\_ **428 KR**  
Saftig og frugtig med lette fine tanniner og noter af skovbær og kirsebær
- Gevrey Chambertin Creux Brouillard, Pierre Naigeon, Frankrig** \_\_\_\_\_ **979 KR**  
Topvin fra Bourgogne
- Barbera D'Alba Pistin Giacomo Grimaldi, Italien** \_\_\_\_\_ **438 KR**  
Saftig og frugtig med fine polerede tanniner og noter af modne bær, sød lakrids og krydderurter
- Amarone delle Valpolicella, Ca Vendri, Italien** \_\_\_\_\_ **480 KR**  
Rig, dyb og kraftfuld med bløde tanniner og noter af sødmefuld frugt som blommer
- Brunello di Montalcino, Silvio Nardi, Toscana, Italien** \_\_\_\_\_ **759 KR**  
Intens, koncentreret og fyldig med bløde integrerede tanniner
- Shiraz Elderton, Barossa valley, Australien** \_\_\_\_\_ **425 KR**  
Fyldig og koncentreret med sødmefulde tanniner og noter af blåbær, violer, blommer, chokolade og peber
- Hacienda Monasterio, Ribera del Duero, Spanien** \_\_\_\_\_ **725 KR**  
Kraftfuld, koncentreret og flot balanceret med noter af modne mørke bær og touch
- Pinot Noir Nielson, Santa Barbara County, Californien** \_\_\_\_\_ **499 KR**  
Saftig og kødfuld med polerede fine tanniner og noter af moden frugt og mørke bær
- Patrice Rion, Bourgogne, Frankrig** \_\_\_\_\_ **475 KR**  
Pinot Noir med noter af hindbær og sorte kirsebær

## KOLDE DRIKKE

<b>Filtreret isvand glas / karaffel</b> _____	<b>15 KR / 33 KR</b>
<b>Filtreret isvand med brus glas / karaffel</b> _____	<b>15 KR / 33 KR</b>
<b>Sodavand 25 cl</b> _____	<b>35 KR</b>
Pepsi - Pepsi Max - Faxe Kondi - Appelsin	

## FADØL

Udvalg vil variere afhængig af sæson. Spørg din tjener for dagens udvalg.

<b>30 cl / 40 cl</b> _____	<b>39 KR / 50 KR</b>
----------------------------	----------------------

## COCKTAILS

<b>DARK AND STORMY</b> _____	<b>75 KR</b>
Rom - ginger beer - lime	
<b>KØBENHAVNERSTANG</b> _____	<b>75 KR</b>
Råstof Ananas Vanilje - Faxe Kondi - flødeskum	
<b>ASTRONAUT</b> _____	<b>75 KR</b>
Råstof jordbær/rabarber - lime - lemonsodavand	
<b>GIN HASS</b> _____	<b>75 KR</b>
Gin - lemonsodavand - mangosirup	
<b>WHITE RUSSIAN</b> _____	<b>75 KR</b>
Vodka - Kahlua - sødmælk	
<b>KUNG FU</b> _____	<b>85 KR</b>
Råstof - Faxe Kondi - lime	
<b>APEROL SPRITZ</b> _____	<b>85 KR</b>
Aperol - prosecco - danskvand - appelsin	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> _____	<b>85 KR</b>
Vodka - Kahlua - espresso	
<b>PORNSTAR MARTINI</b> _____	<b>85 KR</b>
Passoa - rørsukker - vodka - citron	
<b>RABARBER MARGERITA</b> _____	<b>75 KR</b>
Cointreau - tequila - rabarbersirup - lime	

## VARME DRIKKE

Alle kaffer laves med dobbelt espresso-shot

<b>Americano</b> _____	<b>40 KR</b>
<b>Latte</b> _____	<b>45 KR</b>
<b>Cappuccino</b> _____	<b>45 KR</b>
<b>Espresso</b> _____	<b>33 KR</b>
<b>Irish Coffee</b> _____	<b>70 KR</b>
<b>Te</b> _____	<b>30 KR</b>
Vælg mellem grøn eller sort te	
<b>Varm chokolade</b> _____	<b>45 KR</b>
<b>Chai latte</b> _____	<b>45 KR</b>