


 = VEGETARISK

 = KAN NEMT GØRES VEGETARISK



 = 100% ØKOLOGISK

TRIBECA NV




BOB SAYS: *There is a certain combination of anarchy and discipline in the way I work.*



APERITIVO

HUGO SPRITZE - MED SAMBUCA, MYNTE & LIME	69,-
TRIBECA APEROL SPRITZE	69,-
 BARMACIST GINGERBEER	49,-
 ØKO SACRED GIN & BARMACIST TONIC	79,-

SNACKS ATTENDI

 **APPETITVÆKKER - FØR FORRETEN** PR. STK 32,-
OLIVEN.
TRIBECAS GRISSINI
BRUD AF LAGRET PARMESAN (24 MDR.)
SYLTET GRØNT

ANTIPASTI - 145,-

  **TRIBECA ANTIPASTI**
FINTSKÅRET HJEMMELAVET CHARCUTERIE, STEGTE
SARDINER, GRILLET AUBERGINE, TRIBECA'S GRISSINI &
KIRK'S FRISK GEDEOST SAMT PARMESAN

INSALATE - 135,-

SALAT CAPRESE
BØFTOMAT I SKIVER, RUCOLA, BØFFEL MOZZARELLA
BASILIKUM PESTO & PINJEKERNER

FISK - lille 95,-/stor 145,-

MARINERET HELLEFISK MED ASPARGESSALAT OG GRÆSKARSALSA.
LAKSE BALLOTINE MED KRYDDERURTEMARCARPONE OG BRÆNDT CITRON

GRØNT/ PASTA - lille 95,- / stor 145,-

PASTA BALLERINA MED CHILI, HVIDLØG MED ÆRTEPESTO & PARMESAN
RAVIOLI FYLDT MED SPINAT/ RICOTTA HERTIL SMØR, TOMAT & SALVIE

KØD - 185,-

ROSASTEGT KALVETYKSTEG MED SICILIENSK CARPONATA

 STEGT KYLLINGEBRYST I MARSALASAUCE, GRILLET GRØNNE ASPARGES & ØSTERSHATTE

DIN BØF - 250,-


HØJREBSBØF MED STEGT AUBERGINE, NYE LØG MED TOP & GREMOLATA
OVENSTÅENDE SERVERES MED SMÅ ROSMARINSTEGTE KARTOFLER

TRIBECA SOCIAL DINING - 475,- (MIN 2 PERS)

TRIBECA'S TASTING OPLEVELSE, DER DELES VED BORDET
- KØKKENETS 8 UDVALGTE SERVERINGER
AFMÅLT EFTER ANTAL PERSONER

HER KOMMER DU HELE VEJEN RUNDT I VORES MENUKORT

TRIBECA 3 SERVERINGER - 325,-


 DEN KLASSISKE 3- RETTERS ITALIENSKE TRATTORIA OPLEVELSE
TRIBECA ANTIPASTI - STEGT SUPREMEBRYST MED MARSALA SAUCE
- PASSIONFRUGTKAGE MED SOLBÆR OG MYNTE TUILLE
- SE TAVLEN ELLER SPØRG TJENEREN FOR YDERLIGERE INFO

PIZZA - 145,-

- 1. TRIBECA** BØFFELMOZZARELLA, TOMAT, OKSECARPACCIO, TRØFFELOLIE, PARMESAN
- 2. SAVORITA** MOZZARELLA, SPINAT, RICOTTA, VENTRICINA, OLIVEN
- 3. SALMONE** LAKS, BLÅ OST, TREVISO RADICCHIO & PURLØG
- 4. DELICATA** MOZZARELLA, BLÅ KARTOFFEL  CHERRYTOMAT & SPINAT.
- 5. `NDUJA** TOMATSAUCE, AUBERGINE, PECORINO, KRYDERET CHILIPØLSE.

DESSERT/OST - 85,-

MØRK MÆLKECHOKOLETÆRE MED HAVSALT & JORDBÆRIS

 **KLASSISK TIRAMISU**
TRIBECAS KLASSISKE SIGNATUR DESSERT

3 ITALIENSKE OSTE MED TOMATRELISH

WIFI: TribecaNV_Guest

KODE: PublicTribecaNV

KREDITKORTSELSKABETS KREDITGEBYR PÅLÆGGES