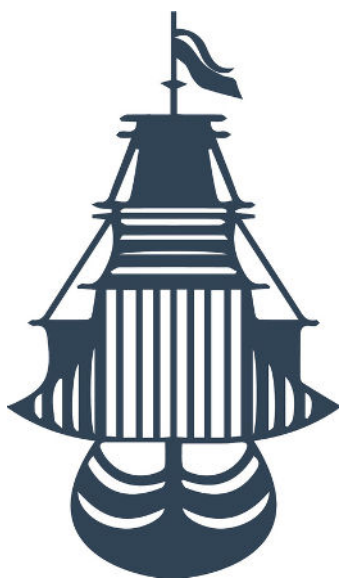


RESTAURANT

FREGATTEN



FROKOST

LUNCH

12.00 - 16.00





SILD

HERRING

DANSK

DKK

ENGLISH

MARINERET SILD

Med karrysalat, løg og kapers.

74,-

MARINATED HERRING

With curry salad, onion and capers.

KRYDDERSILD

Med løg og kapers.

74,-

SPICED HERRING

With onion and capers.

CHRISTIANSØ SILD

Med løg, kapers, peberrod og æggeblomme.

85,-

CHRISTIANSØ-STYLE HERRING

With onion, capers, horseradish and egg yolk.

STEGT SILD

Med peberrod og løg.

85,-

FRIED HERRING

With horseradish and onion.

SILDETALLERKEN

Marineret, krydret og stegt sild.

185,-

HERRING SELECTION

Marinated, spiced and fried herring.



SMØRREBRØD - FRA HAVET

OPEN-FACED SANDWICHES - FROM THE SEA

DANSK

DKK

ENGLISH

ÆG OG REJER

På rugbrød med mayonnaise.

98,-

EGG AND PRAWNS

On rye bread with mayonnaise.

RØDSPÆTTEFILET MED REMOULADE

På rugbrød med remoulade og citron.

112,-

PLAICE FILLET WITH REMOULADE

On rye bread with remoulade and lemon.

RØDSPÆTTEFILET MED REJER

På rugbrød med mayonnaise og citron.

119,-

PLAICE FILLET WITH PRAWNS

On rye bread with mayonnaise and lemon.

FERSKRØGET LAKS

På formfranskbrød med rygeost.

125,-

FRESHLY SMOKED SALMON

On white bread with smoked fresh cheese.

REJEMAD

På formfranskbrød med mayonnaise.

115,-

PRAWN SANDWICH

On white bread with mayonnaise.

FREGATTENS FISKEFRIKADELLE

På rugbrød med remoulade og citron.

98,-

FREGATTEN FISH CAKE

On rye bread with remoulade and lemon.



SMØRREBRØD - KLASSIKERE

OPEN-FACED SANDWICHES - CLASSICS

DANSK	DKK	ENGLISH
AVOCADO På rugbrød med hytteost, syltede rødløg og pistacienødder.	85,-	AVOCADO On rye bread with cottage cheese, pickled red onion and pistachios.
KARTOFFELMAD På rugbrød med mayonnaise, løg og bacon.	85,-	POTATO SANDWICH On rye bread with mayonnaise, onion and bacon.
FRIKADELLE På rugbrød med remoulade, syltet agurk og rødkål.	98,-	DANISH MEATBALL On rye bread with remoulade, pickled cucumber and red cabbage.
RIBBENSTEG På rugbrød med rødkål.	89,-	ROAST PORK BELLY On rye bread with red cabbage.
ROASTBEEF På rugbrød med remoulade, syltet agurk og peberrod.	95,-	ROAST BEEF On rye bread with remoulade, pickled cucumber and horseradish.
ROASTBEEF MED SPEJLÆG På rugbrød med bløde løg.	105,-	ROAST BEEF WITH FRIED EGG On rye bread with slow-cooked onions.
HAKKEBØF På rugbrød med bløde løg og spejlæg.	125,-	PAN-FRIED BEEF PATTY On rye bread with slow-cooked onions and a fried egg.
HØNSESALAT På smørrestet formfranskbrød med bacon.	88,-	CHICKEN SALAD On butter-toasted white bread with bacon.
TATAR På rugbrød med pickles, rødbede, kapers, peberrod og æggeblomme.	135,-	STEAK TARTARE On rye bread with pickles, beetroot, capers, horseradish and egg yolk.
LUN LEVERPOSTEJ På rugbrød med bacon og surt.	85,-	WARM LIVER PÂTÉ On rye bread with bacon and pickles.
3 STK. USPECIFICEREDE SNITTER Lad køkkenet overraske.	175,-	CHEF'S CHOICE OF 3 SMALL SANDWICHES Let the kitchen surprise you.



OSTE

CHEESE

Smørrebrød på rugbrød, medmindre andet er angivet / Served on rye unless stated otherwise.

DANSK

DKK

ENGLISH

STÆRK OST

På rugbrød med fedt og sky.

89,-

MATURE CHEESE

On rye bread with pork dripping and aspic.

CAMEMBERT FRITES

Med smørretet brød og solbærsyltetøj.

89,-

FRIED CAMEMBERT

With butter-toasted bread and blackcurrant jam.

DANABLU

På ristet rugbrød med rødløg og æggeblomme.

89,-

DANISH BLUE CHEESE

On toasted rye bread with red onion and egg yolk.

OSTETALLERKEN

Brie, danablu, emmentaler og kiks

145,-

CHEESE PLATE

Brie, danablu, emmentaler and biscuits



PLATTER & FROKOSTMENU

PLATTERS & LUNCH MENU

FREGATTENS PLATTE

335,-

2 slags sild, ferskrøget laks, fiskefrikadeller, æg og rejer, roastbeef, hønsesalat, brie og druer.

Min. 4 bestillinger.
Stegt rødspætte +45,-

FREGATTEN'S LUNCH PLATTER

Two kinds of herring, freshly smoked salmon, fish cakes, egg and prawns, roast beef, chicken salad, brie and grapes.

Min. 4 orders.
Fried plaice +45,-

QUICKLUNCH

285,-

Kryddersild, ferskrøget laks, hønsesalat, roastbeef, brie og druer.

Min. 2 bestillinger.
Stegt rødspætte +45,-

QUICK LUNCH PLATTER

Spiced herring, freshly smoked salmon, chicken salad, roast beef, brie and grapes.

Min. 2 orders.
Fried plaice +45,-

FROKOSTMENU

255,-

Marineret sild eller kryddersild samt stjernesud eller pariserbøf.

LUNCH MENU

Marinated or spiced herring, followed by stjernesud or a Danish-style beef patty on toast.



DET LETTE KØKKEN

LIGHT LUNCH DISHES

DANSK

DKK

ENGLISH

PARISERBØF

200 g på formfranskbrød med kapers, rødbede, pickles, peberrod og æggeblomme.

180,-

DANISH-STYLE BEEF PATTY ON TOAST

200 g on white bread with capers, beetroot, pickles, horseradish and egg yolk.

STJERNESKUD

På formfranskbrød med stegt og dampet rødspætte, rejer, asparges og dressing.

189,-

STJERNESKUD - SHOOTING STAR

On white bread with fried and poached plaice, prawns, asparagus and dressing.

KLASSISK FISH & CHIPS

Torsk med pommes frites, tatarsauce og ærtepuré.

175,-

CLASSIC FISH & CHIPS

Cod with fries, tartare sauce and pea purée.

FREGATTENS SALAT

Salat, agurk, rødløg, oliven, tomat, feta og balsamico.

125,-

FREGATTEN SALAD

Salad leaves, cucumber, red onion, olives, tomato, feta and balsamic.

LAKSEROULADE

Ferskrøget laks, rullet i krydderurtecreme med citron og dild.

94,-

SALMON ROULADE

Freshly smoked salmon rolled with herb cream, lemon and dill.

FREGATTENS BURGER

Hakkebøf i briochebolle med cheddar, bacon, tomat, agurk, syltede rødløg, salat, ketchup og mayonnaise. Serveres med pommes frites og chili mayonnaise

195,-

FREGATTEN'S BURGER

Beef patty in a brioche bun with cheddar, bacon, tomato, cucumber, pickled red onion, lettuce, ketchup and mayonnaise. Served with fries and chili mayonnaise.

FREGATTENS KYLLINGEBURGER

Paneret kylling i briochebolle med cheddar, tomat, agurk, syltede rødløg, salat, ketchup og mayonnaise. Serveres med pommes frites og chili mayonnaise.

189,-

FREGATTEN'S CHICKEN BURGER

Breaded chicken in a brioche bun with cheddar, tomato, cucumber, pickled red onion, lettuce, ketchup and mayonnaise. Served with fries and chili mayonnaise.



DET SØDE

DESSERTS

DANSK	DKK	ENGLISH
SARAH BERNHARDT-KAGE Chokoladecreme på makron, overtrukket med chokolade.	45,-	SARAH BERNHARDT CAKE Chocolate cream on an almond macaroon, coated in chocolate.
GAMMELDAWS ÆBLEKAGE Klassikeren med hjemmelavet æblerasp, flødeskum og ribsgele	84,-	DANISH APPLE PIE The Danish classic, homemade sweet crumbs, whipped cream and redcurrant jelly
FREGATTENS KAGE Spørg jeres tjener for information	89,-	FREGATTEN'S CAKE Ask your waiter for information.
ISDESSERT 3 kugler flødeis med frisk frugt, flødeskum og chokoladesauce.	84,-	ICE CREAM DESSERT Three scoops of ice cream with fresh fruit, whipped cream and chocolate sauce.
ISROULADE FRAGILITÉ Fragilité rullet i jordbæris, serveret med frisk frugt.	89,-	ICE CREAM ROLL Fragilité rolled with strawberry ice cream, served with fresh fruit.
CRÈME BRÛLÉE Klassikeren serveret med sorbet og frisk frugt.	89,-	CRÈME BRÛLÉE The classic, served with sorbet and fresh fruit.

KAFFE & TE

COFFEE & TEA

DANSK	DKK	ENGLISH
KAFFE & TE Pr. kop eller brev.	38,-	COFFEE & TEA Per cup or tea bag.
CAFÉ LATTE, CAPPUCCINO, ISKAFFE, KAKAO & ESPRESSO Ekstra shot 8,-	42,-	CAFÉ LATTE, CAPPUCCINO, ICED COFFEE, HOT CHOCOLATE & ESPRESSO Extra shot 8,-
IRISH COFFEE 2 cl. 52,- / 4 cl. 72,-.	52,- / 72,-	IRISH COFFEE 2 cl. 52,- / 4 cl. 72,-.
SIRUP Karamel eller Vanilje	5,-	SIRUP Caramel or Vanilla



ØL, VAND & SODAVAND

BEER, WATER & SOFT DRINKS

FADØL	DKK	DRAUGHT BEER
FUGLSANG PILSNER 25 cl. / 50 cl.	38,- / 66,-	FUGLSANG PILSNER 25 cl. / 50 cl.
FUGLSANG BLACK BIRD 25 cl. / 50 cl.	40,- / 68,-	FUGLSANG BLACK BIRD 25 cl. / 50 cl.
ALBANI 1859 30 cl. / 50 cl.	60,- / 82,-	ALBANI 1859 30 cl. / 50 cl.
ROYAL BLANCHE 30 cl. / 50 cl.	60,- / 82,-	ROYAL BLANCHE 30 cl. / 50 cl.
FLASKEØL	DKK	BOTTLED BEER
ROYAL CLASSIC 0.0% 33 cl.	48,-	ROYAL CLASSIC 0.0% 33 cl.
HEINEKEN 0.0% 33 cl.	48,-	HEINEKEN 0.0% 33 cl.
NØRREBRO BRYGHUS SPECIALØL 33 cl.	59,-	NØRREBRO BRYGHUS CRAFT BEER 33 cl.
SODAVAND & MOST	DKK	SOFT DRINKS & JUICE
PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA APPELSIN, FAXE KONDI FREE, FAXE KONDI, MIRINDA LEMON 25 cl.	42,-	PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA ORANGE, FAXE KONDI FREE, FAXE KONDI, MIRINDA LEMON 25 cl.
ØKOLOGISK LEMONADE OG MOST Hyldeblomst, æble, appelsin, rabarber og hindbær-ribs · 25 cl.	45,-	ORGANIC LEMONADE AND JUICE Elderflower, apple, orange, rhubarb and raspberry-redcurrant · 25 cl.
VAND	DKK	WATER
DANSKVAND Med eller uden citrus · 30 cl.	42,-	SPARKLING WATER With or without citrus · 30 cl.
ISVAND Ad libitum pr. person eller pr. ekstra kande.	29,-	ICED TAP WATER Per person or extra jug.



VIN & SNAPS

WINE & AQUAVIT

VIN	DKK	WINE
RØD, HVID ELLER ROSÉ Pr. glas	89,-	RED, WHITE OR ROSÉ Per glass
RØD, HVID ELLER ROSÉ Pr. flaske	325,-	RED, WHITE OR ROSÉ Per bottle

**ÉT GLAS ISVAND SERVERES PR. GLAS VIN.
EKSTRA KANDE 29,-**
Se eventuelt vores vinkort.

**ONE GLASS OF WATER IS SERVED PER GLASS
OF WINE. EXTRA JUG 29,-**
Please ask to see our wine list.

SNAPS	DKK	AQUAVIT
RØD AALBORG, BRØNDUM, JUBILÆUM, DILL, EXPORT, LINIE, O.P. ANDERSON	2 cl. 25,- / 4 cl. 45,-	RØD AALBORG, BRØNDUM, JUBILÆUM, DILL, EXPORT, LINIE, O.P. ANDERSON
FROKOSTMAKKER 50 cl Fuglsang Pilsner og 2 cl valgfri snaps Med 4 cl snaps	85,- 100,-	LUNCH PAIRING 50 cl Fuglsang Pilsner and 2 cl aquavit of your choice With 4 cl aquavit

COCKTAIL MIX · NUTS ORIGINAL
Nøddeblending til din drink · 120 g
Gin & Tonic · Champagne & Wine · Luxury Beer

50,-

COCKTAIL MIX · NUTS ORIGINAL
Made to enjoy with your drink · 120 g
Gin & Tonic · Champagne & Wine · Luxury Beer

ALLERGENER

Spørg venligst din tjener.

ALLERGENS

Please ask your server.