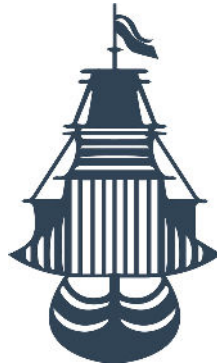


RESTAURANT

FREGATTEN



AFTENKORT

DINNER MENU

HJERTELT VILKOMMEN

Vi er glade for at kunne byde jer velkommen i vores restaurant og danne rammerne om jeres aften.

Hos os er hyggen og tiden til øjeblikket i centrum.

Skulle I mod forventning mangle noget i aften, er I altid velkomne til at kontakte vores opmærksomme tjenere.

A WARM WELCOME

We are delighted to welcome you to our restaurant and to set the scene for your evening.

For us, a warm atmosphere and time to enjoy the moment are at the heart of everything.

Should you need anything this evening, please feel free to contact one of our attentive waiters.

SELSKABSLOKALER

Vi har faciliteter til både større og mindre arrangementer. Spørg gerne en af vores tjenere, eller læs mere på fregatten.dk.

Følg os på Facebook.

PRIVATE EVENTS

We have facilities for both large and small events. Please ask one of our waiters, or learn more at fregatten.dk.

Follow us on Facebook.



AFTENKORT / DINNER MENU

COCKTAILS

Friskblandede klassikere

DANSK

DKK

APEROL SPRITZ

6 cl Aperol, toppet med danskvand og cava.

DARK N' STORMY

3 cl rom, lime, ginger beer og Angostura.

APEROL SOUR

3 cl Aperol, citron, sukkerlage og æggehvite.

ESPRESSO MARTINI

3 cl vodka, 3 cl Kahlúa og espresso.

WHISKEY SOUR

3 cl whiskey, citron, sukkerlage og æggehvite.

GIN & TONIC

Klassikeren med 3 cl gin.

GIN HASS

3 cl gin, lemon og mangosirup.

COCKTAILS

Freshly mixed classics

ENGLISH

APEROL SPRITZ

6 cl Aperol, topped with sparkling water and cava.

DARK N' STORMY

3 cl rum, lime, ginger beer and Angostura bitters.

APEROL SOUR

3 cl Aperol, lemon, simple syrup and egg white.

ESPRESSO MARTINI

3 cl vodka, 3 cl Kahlúa and espresso.

WHISKEY SOUR

3 cl whiskey, lemon, simple syrup and egg white.

GIN & TONIC

The classic with 3 cl gin.

GIN HASS

3 cl gin, lemon soda and mango syrup.

COCKTAIL PRISER

DKK

COCKTAIL PRICES

ALLE COCKTAILS**89,-****ALL COCKTAILS****TO ENS COCKTAILS****165,-****TWO IDENTICAL COCKTAILS****DOBBELT SHOT****+25,-****DOUBLE SHOT**



AFTENKORT / DINNER MENU

SEPTEMBER - MÅNEDENS MENU

Servedes hele september

DANSK

DKK

SEPTEMBER MONTHLY MENU

Available throughout September

ENGLISH

SVAMPECROSTINI

Crostini af vores hjemmebagte brød med ristede svampe, timian og gratineret ost.

MUSHROOM CROSTINI

Crostini on our house-baked bread with sautéed mushrooms, thyme and melted cheese.

HEL SMØRSTEGT RØDSPÆTTE

Med smørsauce, sæsonens grønt og kogte kartofler.

WHOLE BUTTER-FRIED PLAICE

With butter sauce, seasonal vegetables and boiled potatoes.

FREGATTENS PÆRETÆRTE

Med frisk frugt og vaniljeis.

FREGATTEN'S PEAR TART

With fresh fruit and vanilla ice cream.

HOVEDRET	269,-	MAIN COURSE
2 RETTER	319,-	2 COURSES
3 RETTER	369,-	3 COURSES



AFTENKORT / DINNER MENU

KAPTAJNENS MENU

THE CAPTAIN'S MENU

*En menu værdig til kaptajnen**A menu worthy of the captain*

DANSK

DKK

ENGLISH

TOUT DE PARIS

Smørstegt og hvidvinsdampet rødspættefilet med grønlandske rejer, asparges, smørristede champignoner, hjemmelavet dressing og hjemmebagt brød.

TOUT DE PARIS

Butter-seared and white-wine-steamed plaice fillet with Greenland prawns, asparagus, butter-fried mushrooms, homemade dressing and homemade bread.

RIBEYE

Okseribeye med dagens garniture, kartoffel og bearnaisesauce.

RIBEYE

Beef ribeye with today's garnish, potato and béarnaise sauce.

ISROULADE FRAGILITÉ

Fragilité rullet i jordbæris, serveret med frisk frugt.

ICE CREAM ROLL

Fragilité rolled with strawberry ice cream, served with fresh fruit.

3 RETTER

445,-

3 COURSES

RARE, MEDIUM, WELL?

Vi tilbereder alle bøffer medium, medmindre andet ønskes. Informer jeres tjener ved bestilling.

RARE, MEDIUM, WELL?

We cook all steaks medium unless otherwise requested. Please inform your waiter when ordering.



FORRETTER

Hjemmebagt brød og smør serveres til alle forretter

DANSK

DKK

BRØDKURV

4 skiver friskbagt brød serveret med smør. Hvidløgssmør +10,-

49,-

REJECOCKTAIL

Friske grønlandske rejer, asparges, salat og hjemmelavet dressing.

89,-

LAKSEROULADE

Ferskrøget laks rullet i krydderurtecreme med citron og dild, serveret på salat med pesto.

94,-

OKSECARPACCIO

Serveret med blandet salat, balsamicoglaze, friskrevet parmesan og pinjekerner.

105,-

AVOCADO MED REJER

Serveret på salat med chilisaucе, friskbagt brød og smør.

84,-

STARTERS

Homemade bread and butter are served with all starters

ENGLISH

BASKET OF BREAD

Four slices of freshly baked bread served with butter. Garlic butter +10,-

PRAWN COCKTAIL

Greenland prawns, asparagus, lettuce and homemade dressing.

SALMON ROULADE

Freshly smoked salmon rolled with herb cream, lemon and dill, served on salad with pesto.

BEEF CARPACCIO

Served with mixed leaves, balsamic glaze, freshly grated Parmesan and pine nuts.

AVOCADO & PRAWNS

Served on lettuce with chilli sauce, freshly baked bread and butter.

BØRNEMENU

DKK

CHILDREN'S MENU

KYLLINGENUGGETS

Serveret med pommes frites og remoulade.

58,-

CHICKEN NUGGETS

Served with fries and remoulade.

FISKEFILET

Serveret med pommes frites og remoulade.

58,-

FISH FILLET

Served with fries and remoulade.

PØLSER

2 pølser med pommes frites og remoulade.

58,-

SAUSAGES

Two sausages with fries and remoulade.

BØRNEIS

2 kugler flødeis med flødeskum.

52,-

CHILDREN'S ICE CREAM

Two scoops of ice cream with whipped cream.



HOVEDRETTER

MAIN COURSES

DANSK

DKK

ENGLISH

STJERNESKUD

Smørstegt og dampet rødspættefilet på lyst smørristet brød med rejer, asparges, ferskrøget laks og dressing.

219,-

SHOOTING STAR

Butter-seared and steamed plaice fillet on butter-toasted white bread with prawns, asparagus, freshly smoked salmon and dressing.

PLANKELAKS

Grillet laksefilet på planke med kartoffelmos, dagens garniture og citron.

289,-

PLANK SALMON

Grilled salmon fillet served on a plank with mashed potatoes, today's garnish and lemon.

KAPTAJNENS GRYDE

Svinemørbrad, champignoner, cocktailpølser og bacon i en let sødlig paprikasauce, serveret med kartoffelmos og dagens garniture.

219,-

THE CAPTAIN'S CASSEROLE

Pork tenderloin, mushrooms, cocktail sausages and bacon in a mildly sweet paprika sauce, served with mashed potatoes and today's garnish.

PARISERBØF

Hakket oksekød på ristet franskbrød med kapers, rødbede, pickles, peberrod og æggeblomme.

195,-

PARISIAN STEAK

Minced beef on toasted white bread with capers, beetroot, pickles, horseradish and egg yolk.

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 chilli 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 chilli mayonnaise.

WIENERSCHNITZEL

Paneret kalvefilet med brasede kartofler, ærter, skysauce og en "dreng" på toppen.

245,-

WIENER SCHNITZEL

Breaded veal fillet with fried potatoes, peas, gravy and a traditional "boy" garnish.



BØFFER

STEAKS

DANSK

DKK

ENGLISH

STEAK BEARNAISE

Oksefilet med dagens garniture,
pommes frites og bearnaisesauce.

285,-

STEAK BÉARNAISE

Beef fillet with today's garnish, fries
and béarnaise sauce.

PLANKEBØF

Oksefilet på planke med kartoffelmos,
dagens garniture og hvidløgssmør.

298,-

PLANK STEAK

Beef fillet served on a plank with
mashed potatoes, today's garnish and
garlic butter.

RIBEYE

Okseribeye med dagens garniture,
kartoffel og bearnaisesauce.

325,-

RIBEYE

Beef ribeye with today's garnish,
potato and béarnaise sauce.

PEBERBØF

Oksefilet med dagens garniture,
dagens kartoffel og pebersauce.

298,-

PEPPER STEAK

Beef fillet with today's garnish, today's
potato and pepper sauce.

ENGELSK BØF

Oksefilet med dagens kartoffel,
dagens garniture, bløde løg,
agurkesalat og skysauce.

298,-

ENGLISH STEAK

Beef fillet with today's potato, today's
garnish, soft-fried onions, pickled
cucumber and gravy.

EKSTRA TILBEHØR

DKK

EXTRA SIDES

EKSTRA SKÅL SAUCE

35,-

EXTRA SERVING OF SAUCE

EKSTRA SKÅL POMMES
FRITES

45,-

EXTRA SERVING OF FRIES

EKSTRA KRYDDERSMØR

10,-

EXTRA HERB BUTTER

RARE, MEDIUM, WELL?

Vi tilbereder alle bøffer medium,
medmindre andet ønskes. Informer
jeres tjener ved bestilling.

RARE, MEDIUM, WELL?

We cook all steaks medium unless
otherwise requested. Please inform
your waiter when ordering.



DET GRØNNE

THE GREENS

DANSK

DKK

ENGLISH

FREGATTENS SALAT

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

135,-

FREGATTEN'S SALAD

Lettuce, cucumber, red onion, feta, tomato, olives and balsamic dressing.

GRØNTSAGSPLANKE

Garneret med kartoffelmos, bagte tomater og dagens garniture.

159,-

VEGETABLE PLANK

Served with mashed potatoes, baked tomatoes and today's garnish.

LAKSESALAT

Salat, agurk, feta, avocado og dijon dressing.

179,-

SALMON SALAD

Lettuce, cucumber, feta, avocado and Dijon dressing.

BURGER MED RÖSTI

Kartoffel- og grøntsagsrösti i brioche med salat, agurk, løg og tomat. Pommes frites og chilimayonnaise ved siden af.

179,-

BURGER WITH RÖSTI

Potato and vegetable rösti in brioche with lettuce, cucumber, onion and tomato. Fries and chilli mayonnaise on the side.

EKSTRA TILBEHØR

DKK

EXTRA SIDES

EKSTRA SKÅL SAUCE

35,-

EXTRA SERVING OF SAUCE

EKSTRA SKÅL POMMES FRITES

45,-

EXTRA SERVING OF FRIES

EKSTRA KRYDDERSMØR

10,-

EXTRA HERB BUTTER



DESSERTER

DESSERTS

DANSK	DKK	ENGLISH
GAMMELDAWS ÆBLEKAGE Den klassiske, serveret med flødeskum.	84,-	TRADITIONAL DANISH APPLE TRIFLE The Danish classic, served with whipped cream.
CHOKOLADE FONDANT Lun chokoladefondant med flydende midte, serveret med frisk frugt og vaniljeis.	89,-	CHOCOLATE FONDANT Warm chocolate fondant with a molten centre, served with fresh fruit and vanilla ice cream.
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.
FREGATTENS KAGE Spørg jeres tjener for information	89,-	FREGATTEN'S CAKE Ask your waiter for information.
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.
CRÊPES SUZETTES To crêpes, der flamberes ved bordet, serveret med frisk frugt og vaniljeis. Minimum 2 bestillinger.	120,-	CRÊPES SUZETTES Two crêpes flambéed tableside, served with fresh fruit and vanilla ice cream. Minimum two orders.
KAFFE & TE	DKK	COFFEE & TEA
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



AFTENKORT / DINNER MENU

ØL, VAND &
SODAVANDBEER, 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.
FRISKE COCKTAILS Vi har også et udvalg af friskblandede cocktails - se cocktailsiden.		FRESH COCKTAILS We also offer a selection of freshly mixed cocktails - see the cocktail page.
COCKTAIL MIX · NUTS ORIGINAL Nøddeblanding 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



AFTENKORT / DINNER MENU

VIN & APERITIF

WINE & APERITIFS

VIN	DKK	WINE
RØD, HVID ELLER ROSÉ ÉT GLAS ISVAND SERVERES PR. GLAS VIN. EKSTRA KANDE 29,- Se eventuelt vores vinkort.	GLAS 89,- FLASKE 325,-	RED, WHITE OR ROSÉ ONE GLASS OF WATER IS SERVED PER GLASS OF WINE. EXTRA JUG 29,- Please ask to see our wine list.
APERITIF	DKK	APERITIFS
KIRR Solbær og hvidvin.	52,-	KIRR Blackcurrant and white wine.
KIRR ROYAL Solbær og cava.	62,-	KIRR ROYAL Blackcurrant and cava.
MARINA Hyldeblomst og hvidvin.	52,-	MARINA Elderflower and white wine.
CAVA Frisk og tør.	52,-	CAVA Fresh and dry.
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.