

Savanna

MENU

Alt vores oksekød er Black Angus fra Uruguay

Black Angus kornfodret/grain-fed kødkvæg er naturligt opdrættet på frodige grønne græsmarker i Uruguay. Kvæget lever i stor harmoni med naturen og med adgang til masser af friskt grønt græs og klart vand.

Kornfodret betyder, at kvæget de sidste 100-150 dage inden slagtning fodres med en nøje sammensat diæt, som blandt andet består af majs, korn, hø og lucerne.

Netop denne fodersammensætning giver ekstra smag og marmorering i kødet, ligesom den færdiggør kvæget i en perfekt kvalitetsmæssig stand inden slagtning, og er herved med til at fuldende den unikke spisekvalitet.

Normal seating/ dining time is set for 2 hour
Vi gør opmærksom på at der som udgangspunkt er afsat ca 2 - 2½ time pr. besøg.
Ønsker man at sidde i længere tid, skal det aftales med restauratøren



Menu

For 2 personer eller flere - For 2 people or more



Forret - Starters

Vælg frit fra menuen
Select free choice from the menu

Hovedret - Main course

Vælg mellem
Choose between

Hereford Steak

Rump steak

En culotte sidder bagerst af en okse.
Kødet er meget fint og magert
*A culotte sits in the back of an ox.
The meat is very fine and lean*

En hel steak serveres ved bordet.
Man skærer selv.
*A whole steak is served at the table.
Cut your own meat.*

369, -

pr. person
max. 500g pr. person

Oksemørbrad

Tenderloin

En mørbrad er en kødudskæring
fra en muskel på indersiden af
rygsøjlen.
*A tenderloin is a meat cut from a
muscle on the inside of the spine.*

En hel steak serveres ved bordet.
Man skærer selv.
*A whole steak is served at the
table. Cut your own meat*

449, -

pr. person
max. 500g pr. person



Menu

For 2 personer eller flere - For 2 people or more



Tomahawk

Tomahawk Steak er en kæmpe forvokset Côte du Boeuf med hele ribbensknoglen intakt. Kødet har en fantastisk intermuscular fedtmarmorering, hvilket gør den til den mest smagfulde og saftige af alle bøffer.

En Tomahawk kan let mætte to-tre personer. Tomahawk skæres fra ribbensektion af et krogmodnet oksehøjreb.

Tomahawk Steak is a giant overgrown Côte du Boeuf with the entire rib bone intact. The meat has a fantastic intermuscular fat marbled, making it the most flavorful and juicy of all steaks.

A Tomahawk can easily saturate two to three people. The tomahawk is cut from the rib section of a hook-matured beef ridge.

449, -

pr. person
max. 500g pr. person



Antipasti

Forretter / Starters



- 1. Savana Special** 89,-
Københavns bedste tomatsuppe, serveret med lidt salat,
to dybstegte tigerrejer og dressing
Tomato soup, served with salad and two deep fried shrimps.
- 2. Coctail di Gamberetti** 89,-
Rejecocktail.
Shrimp cocktail.
- 3. Crema di Pomodoro** 89,-
Tomatsuppe.
Tomato soup.
- 4. Frisk røget laks** 89,-
Med cremet champignon sauce.
With creamy mushroom sauce.
- 5. Carpaccio Tartofato** 89,-
Tynde skiver af oksemørbrad marineret med trøffelolie med parmesan flager.
Thin sliced beef tenderloin with truffle oil and parmesan flakes.
- 6. Bruschetta Formaggio** 89,-
Hvidløgbrød med mozzarella, tomat, løg, basilikum og olivenolie.
Garlic bread with fresh mozzarella, tomato, onions, basil and olive oil.



Burgere



14. Dan Burger **149,-**
Med ost og ketchup.
With cheese and ketchup.

16. Kylling Burger **149,-**
Med ost og karry dressing.
With chicken, cheese and curry dressing.

Tilføj Bearnaisesauce **+15,-**

Tilføj Spelæg **+15,-**

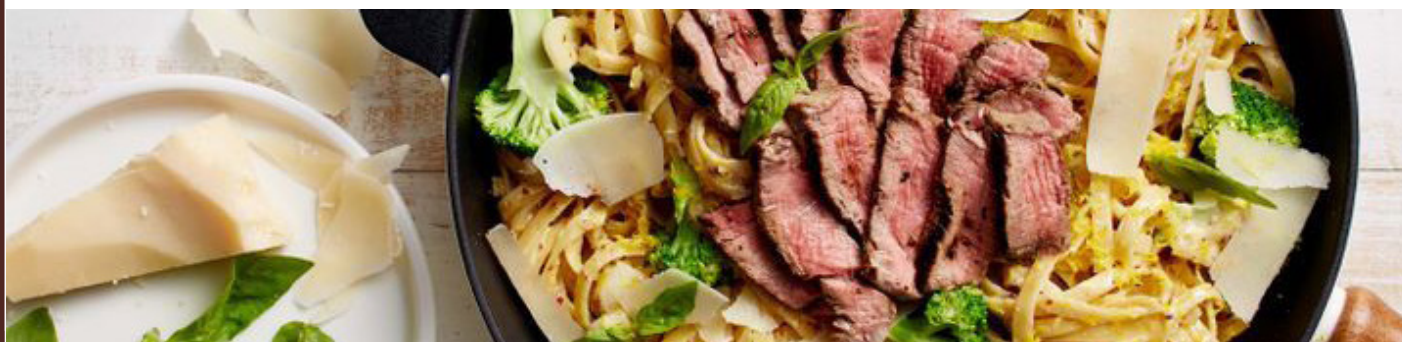
Alle burgere bliver serveret med kartoffelbåde og chilimayo og er lavet med fedtfattigt hakket oksekød, friskblandet salat, tomat, agurk og rødløg.

All burgers are served with potato wedges and chili-mayo and are made of 200g low fat minced beef, mixed fresh lettuce, tomato, cucumber, and red onion.



Pasta

Alle pastaretter er lavet med båndspagetti
All pasta dishes are made with fettuccine pasta



Med oksekød eller kylling

With beef or chicken

Vælg sauce
Choose sauce

Tomat med basilikums-, djæville-, gorgonzola- eller champignonssauce
Tomato with basil-, devil-, gorgonzola- or mushroom sauce

Eller
Or

Fettuccine di Salmone
Båndspaghetti med laks.
Fettuccine with salmon.

199,-



Pesce

Fisk / Fish



18. Passea di Mare

199,-

Smørstegt rødspætte filet med kæmpe rejer og champignon.
Butter fried plaice served with large shrimp and mushrooms.

19. Salmone al Forno

199,-

Laksefilet med persillesauce, blåmuslinger og kæmperejer.
Salmon fillet with parsley sauce, mussels and giant prawns.



Carni

Køddretter / Meatsdishes
Alle køddretter serves med dagens garniture



	250g	400g
20. Bistecca a la Savana Oksemørbrad. <i>Steak of beef tenderloin.</i>	349,-	449,-
22. Rib Eye Ribeye. <i>Rib Eye.</i>	379,-	499,-
25. Steak d'Angello Lammekrone. <i>Lamb Chop.</i>	349,-	
26. Polo con Funghi Kyllingfilet. <i>Chicken filet.</i>	199,-	

Vælg sauce: Choose sauce:

Bearnaise-, brun-, djævle-, gorgonzola-, peber-, champignon- eller tomat sauce.
Bearnaise-, brown-, devil's-, gorgonzola-, pepper-, mushroom- or tomato sauce.



Dolci

Desserter / Desserts



- | | |
|---|-------------|
| 28. Tartufo
Italiensk is med kakao og hindbærsauce.
<i>Italian ice cream with cacao and raspberry sauce.</i> | 89,- |
| 29. Frittede con Gelato
Pandekage med is, flødeskum og chokoladesauce.
<i>Pancake with ice cream, whipped cream and chocolate sauce.</i> | 89,- |
| 30. Crème brûlée
Klassisk fransk dessert af fløde, æggeblommer og sukker.
<i>Classic French desserts of cream, egg yolks and sugar.</i> | 89,- |
| 31. Dagens kage
<i>Cake of the day</i> | 89,- |

Dessert vin

Piazzo Moscato d'Asti - Piemonte, Italien

gl. 99,- / fl. 399,-

Masser af frisk frugt både i duft og smag og en skøn sprød sødme som har gjort denne type vin så populær.



Hvidvin



Pinot Grigio, Caldora – Abruzzo, Italien

gl. 99,- / fl. 499,-

Denne Pinot Grigio er meget typisk for stilen med krydret frugt og en tør krydret gane. Pære og stenfrugt er meget fint afbalanceret. I al sin enkelhed en meget skøn hvidvin, som appellerer til det brede publikum.

Chardonnay, Armando Piazza – Piemonte, Italien

gl. 99,- / fl. 499,-

Duften er blød, delikat og kompleks. Med toner af frisk frugt. Smagen er sart sødlig og frisk med en fin cremethed.

Riesling, Kellerei Bozen – Alto Adige/Südtirol, Italien

gl. 99,- / fl. 499,-

Vinen byder på en grønlig-lys gul farve og en frugtig, floralt eterisk duft med fersken og abrikos. Smagen er tør, elegant og frisk med livlig syre – en charmerende, raffineret hvidvin.

Rosé

Doriac – Frankrig

gl. 99,- / fl. 499,-

Klassisk tør og mild sydfransk rosé med bløde frugtige toner og fin friskhed. Blomsterrig smag med en dejlig mineralsk kant. Masser af Jordbær og ribs med citron noter, noget lime og pære.

Fleurs des Coteaux – Frankrig

fl. 499,-

En frugtig og dejlig sød vin. Fantastisk til desserter eller bare til at nyde for dem som elsker en sød rosé.



Rødvin



Negroamaro, Danese - Puglia, Italien

gl. 99,- / fl. 499,-

Kraftig vin på tørrede druer. Dyb, mørk rubin med violette nuancer. Den byder på intens og fyldig karakter med aromaer og smagsnoter af sorte blåbær, sorte kirsebær og blommer, glat afrundet af lakrids og en vedvarende aromatisk finish.

Super Valpolicella, Corte Guala - Veneto, Italien

gl. 99,- / fl. 499,-

Kraftig potent rødvin fra kalkstensjord med dyb mørk farve, der tilbyder intens, frugtig aroma af mørke kirsebær, brombær og solbær med varme krydderier og en subtil mineralitet fra kalkstensjorden. Smagen er fyldig, fløjsblød, med lang, kraftfuld finish.

Ripasso della Valpolicella, Gamba - Veneto, Italien

gl. 99,- / fl. 499,-

Alle druer håndplukkes og sorteres omhyggeligt. Smagen er rig og generøs med en massiv varme og fylde. Duften er springfyldt med solbær, mokka og sveskeblomme.

Barolo, Poiana - Piemonte, Italien

gl. 149,- / fl. 699,-

Duften minder om marmelade, tør frugt, abrikoser og blommer, og antydning af krydret kanel og vanilje. Dens fylde og runde smag afrundes af varme og en spændende velstruktureret smag med lang aromatisk finish.

Primitivo di Manduria, Il Bacca - Puglia, Italien

gl. 149,- / fl. 699,-

Smagen er en palet af indtryk med fad, tobak og chokolade. Et brag af en vin. Dyb, tung bombe med helt utrolige smagsoplevelser. Alt er stort på denne vin. Selv flasken er imponerende tung. Et must for kendere.

Amarone della Valpolicella, Gamba - Veneto, Italien

fl. 899,-

Klassisk Amarone med kraft og blødhed. Kraftfuld og silkebløde tanniner. Flot finish af modne sorte bær, med nuancer af mokka, mandel og svesker. Sjælden kombination af power og elegance i en afrundet og blød vin.



Øl & vand



Sodavand 25 cl. 50 cl. 40,-/55,-
Coca-Cola, Cola Zero, Tuborg Sport Free, Fanta, Schweppes Lemon, Danskvand

Øl 40,-
Tuborg Pilsner el. Classic

Bobler

Cava Brut, Robert J. Mur - Penedes, Spanien fl. 399,-
En frisk og dejlig Cava lavet på 50% Xarello, 30 % Chardonnay, 10 % Parellada og 10 % Macabeo. Frisk duft og en sødlig smag, efterfulgt af friske bobler, som giver vinen intensitet og karakter.

