

MENU ALLE DAGE

Fra 17.00

1.- 31. Maj

Mommark Marina byder i 2019 velkommen til vores "nye" spisested; **M|M Seaside Bistro & Cafe** i rammerne som du kender den, dog nu med et åbent, større køkken. I løbet af sæsonen 2019 vil vi løbende præsentere nye retter fra røgeriet og køkkenet.

Marina Salat, Stor **kr. 110,-**

Mix af quinoa, bulgur, sorte bønner, krydderier og grønt
Kanon vegetarret m hjemmelavet friskost (hvis dette ønskes), vendt i krydret olie-dressing, petit tomat, hertil tacobrød.

Tilkøb af Paneret Fisk eller Kylling **+kr. 30,-**

Moule Frites m rustikke pommes **kr. 140,-**

Minimum 500g hvidvins dampede blåmuslinger, i hvidløg, fløde & grønt, en opskrift der er noget for sig, hertil rustikt friskbagt brød & Black Garlic Aioli.

M|M Hjemmerøget Røget laks..... **kr. 150,-**

Kartoffelsalat, Marina Salat & håndpillede rejer, toppet m citron.

M|M Stjernes kud **kr. 150,-**

Bund af friskbagt rustikt brød, vores klassiske hvide tartar sauce, romaine slides, stegt tempura battered hvidfisk, dampet torskerilette m dild, stykke af vores røget laks, toppet m håndpillede rejer, rogn, både af citron, samt petit tomat.

Vælg XL, m dobbelt stegt fisk **+kr. 30,-**

Fish N' Chips **kr. 120,-**

2 Tempura battered hvidfisk, rustikke pommes, både af citron, tartar sauce & slaw.

Soft-Shell Tacos x2

Vælg: Paneret Fisk eller Kylling **kr. 135,-**

Hertil hvid bbq-sauce (kylling)/ tartar sauce (fisk), slaw, toppet m lime, hertil brune ris m tomat chutney & Marina Salat.

PariserBøf **kr. 140,-**

200g hakkebøf af Aberdeen Black Angus, toppet m frisk peberrod, kapers, syltede rødbeder & æggeblomme. Serveret på ristet rustik brød.

Vælg XL, m dobbelt bøf **+kr. 30,-**

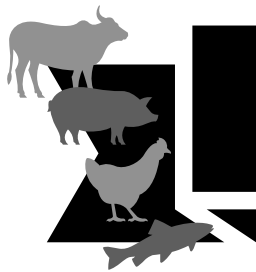
Hyggeskåle til bordet "mens vi venter"

kr. 30,- pr enhed.

Vælg imellem:

KartoffelChips m røget havsalt
Rustikke Pommes m Black Garlic Aioli
Kyllinge Stykker 2 styk m Hvid BBQsauce
Vores Rustikke brød m Blue-cheese smør
Tacobrød m Hummus

M|M fact!
Alt vores brød
bages i huset og er
lavet på egne
opskrifter.



BURGERS @ MOMMARK

Hverdage fra 17.00
Weekend fra 12.00



kr. 145,- inkl valgfri side

Alle burgere serveres i ristet brioche bolle toppet m sorte sesamfrø. Smurt m Hjemmelavede dressinger. Frisk romaineslide, tomat & løg.

Okse

af grillet Aberdeen Black Angus oksekød m bacon & røget cheddar, toppet m relish af grønt

Vegetar

af hjemmelavet bønnebøf m urter & grønt, smurt m hummus
(Veganer? Spørg personalet)

Kylling

m 3 stegte paneret krydrede kyllinge stykker & røget cheddar

Fisk

m stegt tempura hvidfisk & garneret m rejer

Valgfri Side:

Coleslaw,
Kartoffelsalat,
Sprøde Kartoffelchips m Røget Salt,
Marina Salat
Rustikke Pommes m Black Garlic Aioli
Brune ris m tomatsauce

EKSTRA NYHED!

Udskift vores briochebolle med en
GLUTENFRI bolle
kr. +15,-

M|M fact!

Vores bacon tager 35
dage at producere og er
lavet af Grambogård
Dyrevelfærds grise.

BØRNERETTER

(op til 12 år)

kr. 65,-

Vælg imellem:

Fiske nuggets, Kyllinge stykker eller kogt wienerpølse

Hertil små tomater, gulerodsstave & valgfri dip.

Vælg dertil: små kartofler, brune ris, rustikke pommes eller Marina Salat



AFTEN

FRA KL. 17.00

1.- 31. Maj

M|M Stew - Jumbo Rejer m rustikt brød **kr. 160,-**

Jumbo rejer, majs, kartofler & grønt - dampet i krydret sovs.

Vi sad en sommeraften med vores store paella-pande og skulle rigtig personalehygge, fiskeren havde disse rejer med, en ordentlig sæk - så hvad der kom ud af dette, var denne fantastiske ret som vi nu vil dele med dig og som du sagtens kan dele med dine gæster ved bordet, eller blot til at smovse alene.

PS. Husk vådservietter.

Oksesteak **kr. 165,-**

Marineret 180g oksefilet. Toppet m friske urter, hertil blue-cheese smør på siden, kartoffelsalat, blåbær-majs & Succatash salat; af bønner, squash, friske majs, urter & bacon.

Wiener Schnitter a la M|M..... **kr. 175,-**

Tempura battered kalveschnitzler. Toppet m frisk peberrod & citron, samt ansjos. Hertil blue-cheese smør på siden. Serveret m rustikke pommes, Black Garlic Aioli & Succatash salat; af bønner, squash, friske majs & bacon.

Hel fladfisk a la M|M i nye klæder **kr. 175,-**

Med små friske Rød Cherie kartofler, hertil hvid sovs m persille, rogn, tang og friske urter.

DESSERTER:

Cookie m softice

M|M Havskum

Lun Kannelsnegl-Skål m softice

I VORES KAGEMONTRE:

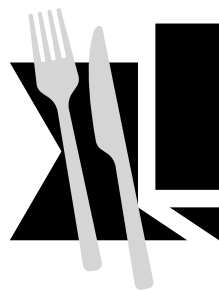
(Alle kager er inkl. softice)

Gulerodskage m mascarpone

Drømmekage m ristet kokus

Æbletærte m toffee & vaffel crumble

Frit valg
kr. **50,-**



FROKOST

LØRDAG & SØNDAG

Fra 12.00-16.00

1.- 31. Maj

Mommark Marina byder i 2019 velkommen til vores "nye" spisested; **M|M Seaside Bistro & Cafe** i rammerne som du kender den, dog nu med et åbent, større køkken.

I løbet af sæsonen 2019 vil vi løbende præsentere nye retter fra røgeriet og køkkenet.

Shell Tacos x2

Vælg: Paneret Fisk eller Kylling **kr. 135,-**
Hertil hvid bbq-sauce (kylling)/ tartar sauce (fisk), slaw, toppet m lime, hertil brune ris m tomatsauce & Marina Salat.

Fish N' Chips **kr. 120,-**
2 Tempura batteret hvidfisk, rustikke pommes, både af citron, tartar sauce & slaw.

BLT-Sandwich Bacon-Lettetuce-Tomat..... **kr. 95,-**
Husets hjemmelavet bacon, romaine slides, petit tomat, i hjemmebagt rustikt brød, smurt m Black garlic aioli.

Marina Salat, Stor **kr. 110,-**
Mix af quinoa, bulgur, sorte bønner, krydderier og grønt
Kanon vegetarret m hjemmelavet friskost (hvis dette ønskes), vendt i krydret olie-dressing, petit tomat, hertil tacobrød.

Tilkøb af Paneret Fisk eller Kylling **+kr. 30,-**

Moule Frites m rustikke pommes **kr. 140,-**
Minimum 500g hvidvins dampede blåmuslinger, i hvidløg, fløde & grønt, en opskrift der er noget for sig, hertil rustikt friskbagt brød & Black Garlic Aioli.

M|M Hjemmerøget Røget laks..... **kr. 150,-**
Kartoffelsalat, Marina Salat & håndpillede rejer, toppet m citron.

M|M Stjernesnud **kr. 150,-**
Bund af friskbagt rustikt brød, vores klassiske hvide tartar sauce, romaine slides, stegt tempura batteret hvidfisk, dampet torskerilette m dild, stykke af vores røget laks, toppet m håndpillede rejer, havtorns kaviart, både af citron, samt petit tomat.

Vælg XL, m dobbelt stegt fisk **+kr. 30,-**

PariserBøf **kr. 140,-**
200g hakkebøf af Aberdeen Black Angus, toppet m frisk peberrod, kapers, syltede rødbeder & æggeblomme. Serveret på ristet rustik brød.

Vælg XL, m dobbelt bøf **+kr. 30,-**

OBS! Se også vores burger-menukort