



MEYERS i TÅRNET

**34 meter over gadeplan – hvor tårn og tagryg mødes –
byder Meyers op og indenfor i Tårnet på Christiansborg.**

Restaurant Tårnet ligger i Folketingets gamle pulterkammer, hvor buster og statuer indtil 2014 stod gemt og glemt for offentligheden. Nu har de fået nyt liv i en spisesal, som på én gang er imponerende og intim.

Her vogter Thorvaldsens 200 år gamle løver stolt over måltidet, men selv om der er højt til loftet, tager menukortet sit udspring i det jordnære.

Vores dygtige kokke fejrer det klassisk danske med respekt for fortiden og sans for nutiden, og når det er tid til at slå mave, er restaurantens centrale udkigsvindue med sit imponerende vue over København oplagt til formålet.

FROKOST

DEN UDVALGTE 275.-

2 stykker dagens smørrebrød
1 valgfri vand/most eller lille fadøl
Filtreret vand m/u brus

DEN SELVVALGTE 355.-

2 stykker valgfri smørrebrød
1 valgfri vand/most eller stor fadøl
Filtreret vand m/u brus
Valgfri kaffe eller te

SMØRREBRØD

HAVET

- Rødbede-gravad laks** 119,-
med peberrodscreme, solbærsyltet brombær og amarant
- Paneret rødspætte** 125,-
med citronmayonnaise, håndpillede rejer og dild
- Karrysild** 105,-
med æble, bladselleri, friterede kapers og smilende æg
- Letsyltet makrel** 119,-
i hibiscus og rosenblade med blomme, rygeost og puffedede boghvedekerner

DET GRØNNE

- Kartofler** 105,-
med purløgsmayonnaise, syltede skalotteløg, brændt hvidløg, friterede løg og karse
- Rødbeder** 105,-
glaseret i brombærsirup, råmarinerede brombær, cremet gedeost, karamelliseret valnød og amarant – serveres på sprødt rugbrød

LANDET

- Tatar af okse** 125,-
rørt med cognac, grov sennep, krydderurter og finthakkede skalotteløg toppet med syltede perleløg, løvstikke-emulsion, æggeblomme og jordskokke-chips
- Hønsesalat** 119,-
med grønne æbler, syltede rødløg, ristede hasselnødder og sprødt skind
- Roastbeef** 119,-
med hjemmerørt remoulade, friterede løg, syltede agurker og peberrod
- Krydret rullepølse** 105,-
med grov sennepscreme, rødløg og friteret persille

OST & DESSERT

OST

alle oste serveres med hjemmelavet knækbrød og rabarberkompot

3 oste 95,-
5 oste 145,-

Rød løber

Mild og harmonisk smag, der eksploderer i munden og smelter på tungen.

Høgelundgaard blåskimmel

Smager af ananas, blåskimmel, syre, umami, champignon, blomster og lakridssirup.

Havgus

Smager af karamel, salt, nødder og en anelse stald.

Gammel knas

Smager sødt af frugt og tælllet kærnemælk. Syrlig, bitter, salt, umami.

Hvid dame

Harmonisk balance mellem fedt og syre. Smelter i munden.

Syrlig, frugtig med noter af ananas og melon.

Lagkage 85,-

Lagkage med mørke kiksebunde, chokolademousse og hindbærmousse, pyntet med chokoladecremeux, hindbærpuré og krystalliseret, hvid chokolade

Chokoladetallerken 65,-

Et udvalg af små chokoladefristelser



MEYERS i TÅRNET

**34 meter over gadeplan – hvor tårn og tagryg mødes –
byder Meyers op og indenfor i Tårnet på Christiansborg.**

Restaurant Tårnet ligger i Folketingets gamle pulterkammer, hvor buster og statuer indtil 2014 stod gemt og glemt for offentligheden. Nu har de fået nyt liv i en spisesal, som på én gang er imponerende og intim.

Her vogter Thorvaldsens 200 år gamle løver stolt over måltidet, men selv om der er højt til loftet, tager menukortet sit udspring i det jordnære.

Vores dygtige kokke fejrer det klassisk danske med respekt for fortiden og sans for nutiden, og når det er tid til at slå mave, er restaurantens centrale udkigsvindue med sit imponerende vue over København oplagt til formålet.

DRIKKE

VAND

Filtreret vand m/u brus 25 kr.
Pr. pers. ad libitum

Naturfrisk sodavand, øko 35 kr.
25cl
Appelsin
Gingerbeer
Hindbær
Lemon
Sportsvand
Tonic
Hyldeblomst

Æblemost fra Lilleø 42 kr.
25 cl

Naturfrisk økologiske juice 42 kr.
27,5cl
Solbær
Passion/orange
Blåblær/æble

Coca cola/coca cola zero 35 kr

DRINKS 105 kr
*til velkomst, under middagen,
til at slå mave på eller til trappen.*

G&T

Martini

Espresso martini

Old fashion

Tom colins

Dark'n'stormy

Manhattan

DRIKKE

FADØL fra Skands Bryggeri

*Brygget på kompromisløs
kompetence og kærlighed*

Humlefyrd pilsner 5,5% 50/65 kr
25cl / 40cl

Chimpanse 6,5% 50/65 kr
Belgisk ale
25cl / 40cl

FLASKEØL fra Teedawn 50 kr

Lette øl med stor sanseoplevelse

50 kr

Gentle Lager 0,0%

Light in the dark 2,7%

Mørk pale ale, øko

SNAPS fra Hr. Skov 35/55 kr

*med ingredienser fra vestkystens
skatkammer af vilde bær og buske*
2cl / 4cl

Revling/sortbær 38% - 40%

blød, bitter, halvsød

Blåbær/havtorn 38% - 40%

aromatisk, frisk, blid(este)

Dild 38% - 40%

kraftig – tør, lang eftersmag

Porse 38% - 40%

kraftig, bitter, afrundet

Valnød 38% - 40%

blød, afrundet, lang eftersmag

DRIKKE

BOBLER

Cava Corpinnat Brut Reserva gl. 85 / fl. 395 kr
0,75 l, 12,5 %
1/3 Xarel-lo/Macabeo/Parellada
Catalunya - Castelloig

Champagne Traditionelle Brut gl. 125 / fl. 635 kr
0,75 l, 12%
Chardonnay/Pinot Noir/pinot meunier
Montage de Reims - Locret - Lachaud

ROSÉ – PORTVIN – DESSERTVIN

Nationale Rosé gl. 65 / fl. 315 kr
0,75 l, 11,5%
100% Cabernet Franc
– franske regioner – Nationale

Ruby Port Special Reserve gl. 55 / fl. 455 kr
Coroa De Rei
0,75 l, 20%
Touriga/Tinta – Manuel D. Pocas Junior

Coteaux Du Layon Les Fontaines gl. 55 / fl. 455 kr
0,75 l, 11,5%
100% Chenin blanc – Loire – Maison Sauvignon

DRIKKE

HVIDVINE

Chardonnay Nationale 0,75 l, 12,5% 100% Chardonnay – Franske regioner – Nationale	gl. 65 / fl. 315 kr
Venezia Pinot Grigio – øko 0,75 l, 12% 100% Pinot grigio – Veneto – Perlage	gl. 80 / fl. 385 kr
Riesling 100 Borg Und Tal. 0,75 l, 12% 100% Riesling – Rheinhessen – Weingutt Wittmann	gl. 90 / fl. 445 kr
Secrets De Mar Garnatxa Mediterrania Blanco 0,75 l, 13,5% 70% Grenache Blanc/ 30% Macabeo – Catalunya – Domini de la Cartoixa	gl. 95 / fl. 465 kr
Marlborough Estate – øko 0,75 l, 13% 100 & Sauvignon blanc – Marlborough – Giesen Wines	gl. 105 / fl. 510 kr
Pouilly Fumé Perle Des Gabares – øko 0,75 l, 14,5% 100% Sauvignon Blanc – Loire – Biovidis	gl. 135 / fl. 665 kr
Bourgogne Chardonnay – Cote D'or Blanc 0,75 l, 13,5% 100% Chardonnay – Borgogne – Domaine Michelot	gl. 155 / fl. 765 kr

DRIKKE

RØDVINE

- Nationale Merlot – Grenache** gl. 65 / fl. 315 kr
0,75 l, 13,5%
75% Merlot / 25% Grenache
– franske regioner – Nationale
- Rioja Letargo Tempranillo** gl. 80 / fl. 385 kr
0,75 l, 13,7%
100% Tempranillo – Rioja
– Bodegas D. Mateos
- Vino Rosse Bacca Nera** gl. 90 / fl. 445 kr
0,75 l, 14,0%
Cabernet Sauvignon/Merlot Corvinone
– Veneto – Corte Bustaggi
- Spätburgunder Trocken** gl. 95 / fl. 465 kr
0,75 l, 13,0%
100% Spätburgunder
– Königsgarten – Weingut Gies-Düppel
- Côtes Du Rhône** gl. 105 / fl. 510 kr
0,75 l, 14,0%
60% Grenache / 40% Syrah
– Côtes Di Rhône – Château Mont-Redon
- Lodi M Maddie Lane Vineyards
Old Vine Zinfandel** gl. 135 / fl. 665 kr
0,75 l, 14,5%
85% Zinfandel, 10% Syrah, 5% Petit Sirah
– Californien – Bear Creek Winery
- Bourgogne Rouge** gl. 155 / fl. 765 kr
– Cuvée Les Charms De Daix
0,75 l, 12,5%
100% Pinot noir – Bourgogne
– Domaine Thierry Mortet

DRIKKE

KAFFE

Vores kaffe er med dobbelt espresso

Americano	35 kr
Espresso – single/ dobbelt	20/30 kr
Cortado	45 kr
Macchiato	45 kr
Caffe latte	50 kr
Cappuccino	50 kr
Flat white	50 kr
Stempelkande	45 kr

VARM CHOKOLADE med flødeskum	50 kr
--	-------

IRSK KAFFE	75 kr
-------------------	-------

ØKOLOGISK TE fra T-Town	35 kr
-----------------------------------	-------

Earl Grey
blend af sort te fra Rwanda
og indisk darjeeling

Groovy Green
grøn Chun Mee, lakridsrod og mynte

Lemony Harmony
grøn roobois, citronmyrtle, citrongræs,
kornblomst, citron- og limeolie

Urban Zen
blanding af urter og aromatisk
chai-inspirerede krydderier