

## THAI WOK

Alle thai wok retter serveres med frisk brød og økologisk smør.

### WOK MED TIGERREJER

Friske nudler med tigerrejer, blandet friske grøntsager tilsmagt med oyster sauce samt Ketjap Manis. Toppes med sesam og syltede tyttebær. 139,-

### WOK MED LAKS

Friske nudler med laks, blandet friske grøntsager tilsmagt med oyster sauce samt Ketjap Manis. Toppes med sesam og syltede tyttebær. 139,-

### WOK MED BLACK ANGUS

Friske nudler med oksekød af Black Angus, blandet friske grøntsager tilsmagt med oyster sauce samt Ketjap Manis. Toppes med sesam og syltede tyttebær. 139,-

### WOK MED KYLLING

Friske nudler med kylling, blandet friske grøntsager tilsmagt med oyster sauce samt Ketjap Manis. Toppes med sesam og syltede tyttebær. 139,-

## AFTENRETTER / BLACK ANGUS BØFFER

Alle Black Angus bøffer serveres med valgfri sauce.  
(pebersauce, whiskysauce, bearnaisesauce, rødvinsauce.)



### KOKKENS FAVORIT

- Den skal prøves!  
Ovnbagt specialitet. Mør oksefilet snitter anrettet på brød med masser cheddarost og portvinssky. Toppet med friskhakkede purløg. 129,-

### VIVALDI TAPAS

Her får du special valgte tapas varianter, som du bare skal prøve. Vi har nøje udvalgt det bedste, så lad os overraske dig med blandede lækkerier fra tapas verden, og selvfølgelig er alt hjemmelavet. 169,-

### THAI-KYLLING

Møre kyllingestykker marineret med thai krydderi, stegt med sukkerærter, peberfrugter og grønt. Hertil frisk brød & økologisk smør. 159,-

### KYLLINGEBRYST

Hvidløgssstegt kyllingebryst, serveres med let salat-anretning samt dagens kartofler og portvinssky. 169,-

### KARRY PASTA

Pasta med bacon, kylling og frisk karryflødesauce, champignon samt peberfrugt, 149,-

### PASTA MED OKSE OG KYLLING

Båndpasta med oksemørbrad, champignon og peberfrugt. Tilsmagt af let hvidløg i tomatflødesauce. 169,-

### OKSEFILET AF BLACK ANGUS

Smagfuld bøf uden fedtkant marineret med hvidløg på grillen. Serveres med årstidens garniture samt dagens kartofler. 195,-

### ANGUS RIBEYE

Kraftig marmorering. Bøffen med absolut mest kødsmag. Serveres med årstidens garniture og dagens kartofler. ca. 250 g, 246,- ca. 350 g, 299,-

### ANGUS IRON STEAK

Saftig bøf med fedtkant, der både giver smag og saft. Hertil årstidens garniture og dagens kartofler. 229,-

### ANGUS PLANKEBØF

Velsmagende oksefilet anrettet på træfad med kartoffelmos. Serveres med årstidens friske garniture. ca. 250 g, 235,- ca. 350 g, 285,-

### OKSEMØRBRAD

Det fineste stykke kød fra oxen, mør og saftig. Serveres med årstidens garniture og dagens kartofler. 269,-

### BLACK ANGUS

#### FRTIGÅENDE KØDKVÆG SERVERES NU PÅ VIVALDI

Black Angus oksekød er verdenskendt for smag, mørhed og saftighed pga. 100% naturligt græs baseret kost. Black Angus får sin saft og mørhed pga. sin marmorering. Kødet modnes op til 8 uger, før det serveres til dig. - Velkomme.

