



GRANDDANOIS

Kærligheden mellem et menneske og et kæledyr giver begge en stærk følelsesmæssig forbindelse. Hunden var det første kæledyr, der blev tæmmet af mennesket for omkring 15.000 år siden.

Dette langvarige forhold har skabt et særligt bånd mellem hunden og mennesket, som er baseret på tillid og gensidig forståelse. En hunds evne til at elske er ubetinget, og det er det, der gør dem til gode ledsagere.

Denne restaurant åbnede i 1979 sammen med åbningen af Mellieha Holiday Centre og blev opkaldt efter Bond, som var den tidligere ejer af restauranten, Carols, kæledyr. Denne kærlige, venlige og loyale hund var en granddanois og en velkendt skikkelse omkring Mellieha Holiday Centre.

I mere end 45 år har dette spisested sørget for, at gæsterne føler sig velkomne og godt tilpas under deres besøg. Vores alsidige menu bringer folk tættere på de lokale ingredienser, som leveres af forskellige landmænd rundt om på øen, med et særligt fokus på dem, der dyrker deres afgrøder i nærheden af vores ejendom.

Vores sted, som inkluderer en stor terrasse med udsigt over Mellieha-bugten, tilbyder en komfortabel og unik atmosfære, hvor gæsterne kan nyde morgenmad, frokost og middag.



FORRETTER

Dagens suppe

Serveres med hvidløgsbrød.

**(vegansk mulighed)*

€9.00

Forårsruller med and

Forårsruller med and, serveret med soja- og hoisinsauce.

€12.50

Arancini med vilde svampe *(vegetarisk)*

Trøffelmayo, granatæble, trøffel, salat.

€9.00

Til deling *(vegetarisk)*

Pizzasnitter med mozzarella

Indbagte pizzasnitter med mozzarella, hvidløg og oregano, serveret med trøffelmayo.

€9.90

SALATER

Hver dag får vi friske salater og grøntsager.

Sammensæt din egen salat fra buffeten.

€13.00

Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevareallergier og intolerancer.

PASTA

Ravioli fyldt med porcini-svampe

€16.50

Oksejus, østerssvampe, pistacie, parmesanost.

Spaghetti med maltesisk kaninsauce

€16.00

Friteret hvidløg, løg, gulerødder, ærter, kaninragout.

Paccheri med burrata og røget pancetta

€16.50

Paccheri-pasta med cherrytomater, burrata, røget pancetta, løg og hvidløg.

BURGERE

Maltesisk burger

€16.50

Ristet briochebolle, 200 g Angus burgerbøf, salat, maltesisk pølsecrumble, lokal peberost, soltørret tomatmayo.

Angus Bearnaise Burger

€17.95

Ristet briochebolle med 200 g Angus-oksekød, røget cheddar, bearnaisesauce, bacon, syltede agurker og trøffelmayo.

Vores burgere serveres med pommes frites.

Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevarerallergier og intolerancer.

HOVEDRETTER - TIL LANDS, TIL VANDS OG FRA GÅRDEN

TIL LANDS

Lokal kaningryde

Ærter, gulerødder, kaninsauce, pommes frites.

€23.50

Langtidsstegte svinekæber

Peberfrugt, parmesanchips, svinekødssauce, kartoffelmos.

€22.75

Svinekødsschnitzel

Kartofler vendt i frisk hvidløg og bacon, svampesauce.

€18.75

Braiseret lammeskank

Lammesauce, bladselleri, salsa verde, kartoffelmos.

€25.50

Fylدت kylling supreme

Bøffelmozzarella, salviesmør, rødvinssauce, kartoffelmos.

€22.50

Oksefilet

Scotona oksefilet, stegte rødbeder, friterede løg, bagt kartoffel med hvidløgssmør.

€32.00

Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevareallergier og intolerancer.

Pekingand

Sprødstegt and serveret med hoisinsauce, forårsløg, agurk og pandekager.

€24.00

Chateaubriand – til deling (min. 2 personer)

600 g udskåret oksefilet af høj kvalitet, serveret med svampe, grillet tomat, sprøde løgringe, klassisk bearnaisesauce og kartoffelgratin.

€45.00 (Per person)

TIL VANDS

Lokal havaborre

Wakame-tang, rejebisque, citronskiver, stegte fennikelkartofler.

€29.50

Dagens fisk

Serveres med pommes frites og årstidens salat.

(Markedspris)

FRA GÅRDEN

Stegt lokal aubergine (vegansk)

Tahin, sød chili, karamelliserede og friterede løg.

€16.50

Grillede asparges (vegetarisk / vegansk mulighed)

Grønne og hvide asparges, fetacrumble, pinjekerner, salsa verde, friske lokale krydderurter.

€18.00

Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevarerallergier og intolerancer.

GRØNTSAGER

Sæsonens grillede grøntsager €4.00

Frisk salat med dressing €4.00

KARTOFLER

Pommes frites af søde kartofler €5.50

Pommes frites €4.50

Pommes frites med trøffel €5.00

Kartoffelmos med hvidløg €4.00

Bagt kartoffel €3.00

SAUCER

Pebersauce €4.00

Rødvinssauce €4.00

Svampe- og trøffelsauce €4.00

Bearnaisesauce €4.00

Chimichurri *(vegansk)* €4.00

Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevarerallergier og intolerancer.

PIZZA

Margherita *(vegetarisk)*

Tomatsauce, mozzarella, basilikum.

€9.75

Funghi *(vegetarisk)*

Tomatsauce, mozzarella, østershatte, kastanjesvampe, trøffelolie.

€12.75

Hell Fire

Mozzarella fior di latte, tomatsauce, jalapeños, pepperoni, calabrisk chili og cherrytomater.

€13.50

Woodland Hunter

Kaninsauce, mozzarella, kaninkød, løg og skovsvampe.

€14.50

Pepperoni

Tomatsauce, mozzarella, pepperoni.

€13.75

Parma

Mozzarella, bruschetta-topping, rucola, parmaskinke, parmesanflager og olivenolie.

€14.50

Meat feast

Tomatsauce, mozzarella, hakket oksekød, skinke, pepperoni, pancetta, løg.

€14.75

Nummer 13 *(vegetarisk)*

Mozzarella, gorgonzola, valnødder, honning og skiver af pære.

€13.75

BBQ-kylling

BBQ-sauce, mozzarella, kyllingestrimler, majs, løg, peberfrugt.

€14.75

Laks (salmon fjord)

Dildcreme, mozzarella, røget laks, asparges og cherrytomater.

€15.50

Calzone (lukket pizza)

Trøffelcreme, mozzarella, speck skinke, friske spinatblade og et strejf af honning.

€13.75

Mortadella

Mozzarella, mortadella, burrata, caramelised onions, rucola, crushed pistachio.

€14.75

EKSTRA INGREDIENSER:

Trøffel, røget laks eller hakket oksekød €2.50

Laktosefri ost eller vegansk ost €2.00

Andre ingredienser €1.50 pr. stk.

Glutenfri pizza bund €2.00

Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevarerallergier og intolerancer.

DESSERTER

Tiramisu

med knust amaretti og kakaopulver.

€6.00

Figen og valnødde tærte

med karamelsauce, frisk fløde og kanelpulver.

€7.00

Raffaello Rocher

Blød mousse på en hasselnød og kakaobund, serveret med en smeltet rig chokolade.

€6.50

Brownie *(Glutenfri)*

med vaniljeis og solbærcoulis.

€6.00

Varm chokoladesouffle med pistaciefondant

med maltesisk nougatis.

€7.00

Et udvalg af frugt, kager og is fra buffeten.

VOKSNE
BØRN

€7.00

€3.50

Is pr kugle: €2.00

Sorbet pr kugle: €2.25



Giv venligst din tjener besked om eventuelle fødevarerallergier og intolerancer.

DRIKKEVARER

SODAVAND

	<i>Lille</i>	<i>Stor</i>
Kinnie	€2.85	€4.95
Pepsi	€2.85	€4.95
7UP	€2.85	€4.95
Miranda Orange	€2.85	€4.95
Diet	€2.85	€4.95
Ice Tea - Lemon / Peach	€2.85	€4.95
Frugtjuice	€2.85	€4.95

VAND

	<i>Lille</i>	<i>Stor</i>
Mineralvand	€2.25	€4.25
Danskvand	€2.50	€4.25

SODAVAND

Tonic	€2.85
Bitter Lemon	€2.85
Ginger Ale	€2.85

ØL

Lille *Stor*

FADØL

Cisk	€3.25	€6.00
Carlsberg	€3.25	€6.00
Blue Label	€3.25	€6.00

FLASKE ØL

25 cl

Cisk	€3.25
Blue Label	€3.25
Hopleaf	€3.25
Shandy	€3.25
Heineken	€3.75
Budweiser	€3.75

CIDER OG ØL

50 cl

John Smith Creamy	€6.50
Strongbow Cider	€6.50
Bulmers	€6.50
Guinness	€6.50

VIN LISTE

Et glas vin

€6.50

MALTESISKE HVIDVINE

37.5 cl

75 cl

Donato Chardonnay

€9.50

€16.50

Pinot Grigio Gabrieli

€16.50

Isis DOK Meridiana Wine Estate Chardonnay

€21.00

€39.00

INTERNATIONALE HVIDVINE

Sauvignon Blanc Casas Del Bosque

€24.00

Trabocchetto Talamonti Pecorino

€29.50

Servin Chablis

€49.00

Gavi Di Gavi La Gustiniana Lugarara

€14.00

€25.50

Unwooded Chardonnay - Currabridge

€23.50

Vietti Roero Arneis

€35.00

MALTESISKE RØDVINE

Marenzio Merlot

€9.50

€16.50

Carissimi Cabernet Sauvignon

€9.50

€16.50

Grand Vin de Hauteville Shiraz - Cabernet

€29.50

Nexus DOK Meridiana Wine Estate Merlot

€39.00

INTERNATIONALE RØDVINE

	<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Cabernet Sauvignon Casas Del Bosque		€24.50
Malbec El Tesoro Argentina		€24.50
Samerons Ferraton Côtes Du Rhône		€29.50
Saint-Émilion Comte de Baulieu		€39.00
Chianti - Villa Chigi	€13.50	€25.50
Valpolicella Classico Tedeschi	€13.50	€25.50
Rosso Di Montalcino		€35.00

ROSÉVINE

Rosé Grenache Medina	€9.50	€16.50
Rosé d'Anjou		€17.75
R&R Zinfandel		€22.50

PROSECCO

Prosecco		€23.00
Et glas Prosecco		€6.50



