

Kolde drikke

Sodavand	
30 cl.	30,-
50 cl.	42,-
Ice Tea - Peach	42,-
Hyldeblomst eller solbær	32,-
Æble eller appelsinjuice	32,-
Clark's Smoothies	49,-
Tropiske frugter, juice og flødeskum eller Jordbær, banan, sojamælk, vaniljesmag, honning & flødeskum	
Danskvand, Danskvand m. citrus	30,-
Kildevand	19,-
Vand, glas	15,-
Vand, kande	30,-
Fadøl – Tuborg og Tuborg Classic	
30 cl.	30,-
40 cl.	42,-
Nordic Gylden Bryg, Heineken, Albani 1859	32,-
Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Saaz Blonde	40,-
Ale no. 16	40,-
Fynsk forår	40,-
Erdinger Weissbier, 50 cl.	55,-
Breezer, Somersby, Tempt	40,-
Corona	40,-

Varme drikke

Kaffe	20,-
The	20,-
Hot chocolate m. flødeskum	36,-
Cappuccino	36,-
Café latte	36,-
Espresso, lille & stor	20,-/26,-

Drinks

Irish Coffee	59,-
Piña Colada	65,-
Mørk rom, Malibu, ananasjuice & fløde	
Isbjørn	65,-
Vodka, 7 Up, Blå Curaco	
Clark's Fantasi	79,-
Vodka, Bacardi, juice, tropiske frugter & Grenadine	
Tequila Sunrise	65,-
Tequila, Cointreau, juice & Grenadine	
Strawberry Daiquiri	89,-
5 cl. lys rom, jordbærsirup, frosne jordbær og lime.	



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

www.hjhansen-vin.dk

Vi anbefaler



201. Takun Chardonnay, Central Valley, Chile Glas 1/1 fl. 49,- 175,-
Frisk, moderne stil. Duften er fyldt med nuancer af pærer og røde æbler og eksotiske frugter. Indbydende og meget frugtrig smag, der afbalanceres flot af en let citrusssyre, tilsat et hint af fad.



202. Takun Cabernet Sauvignon Central Valley, Chile 49,- 175,-
Indbydende aromatisk og kompleks duft af modne røde frugter som f.eks. kirsebær og solbær, tilsat et blødt strejf af vanille og ristet brød. Smagen er frugtrig, rund og blød med modne, unge tanniner i fløjlsblød struktur.

Hvidvine



205. Errazuriz Sauvignon Blanc, Viña Errazuriz, Chile 230,-
Smagen, der er præget af citron, grønne æbler og friske pærer, er meget ren og frisk med et forunderligt velafbalanceret sødmefuldt indtryk.



206. Pomino Bianco, Marchesi de Frescobaldi, Italien 249,-
Rig på blomster i både duft og smag, harmonisk med god aromatisk eftersmag.

Rødvine



203. Pinot Noir Wild Ferment, Viña Errazuriz, Chile 230,-
Flot duft af fersken, mint og kirsebær. Smagen er meget intens med modne blåbær, lakrids, mint og chokolade.



204. Classic Zinfandel, Beringer, Californien 225,-
Har en krydret nærmest fed stil. Moden frugt og en antydning af krydderi og sødme gør vinen meget tilgængelig og umiddelbar.



209. Barbera d'Alba, Marchesi Di Barolo, Italien 259,-
Smagen er rig, blød og fyldig med, meget karakterfuld med både mineraler, modne frugter og egetræsfad i den lange eftersmag.

Rosévin



207. Torres Mas Rabell, AO, Miguel Torres, Spanien 230,-
Delikat kirsebærrød farve. Duften har toner af krydderier og bær. Smagen er tør med en let og elegant eftersmag.



CLARK'S
• Café • Restaurant •



PRINSGEMALEN ER LIG MED ÅNDEN I FLASKEN – EN STOR PERSONLIGHED!

CHÂTEAU DE CAYX

– CAHORS' SORTE GULD –



249,-

2011 CHÂTEAU DE CAYX ROUGE
AOP CAHORS

Mørk, tæt farve.
Duften er ligeledes mørk og tæt
– fyldt med solbær, blomster og brombær.

Château de Cayx kan med stor fornøjelse
nydes ung. Vinen vil udvikle sig og få en
fantastisk flot kombination af mørke frugter
og tørrede krydderier i den helt rette balance
mellem elegance og fasthed.

"Château de Cayx fra Cahors brager nu igennem
på den internationale vinscene. Med ansættelsen
af ønologen Alexandre Gélis i 2009 udnyttes
potentialitet i vinmarken uden, at vinen mister sit
særpræg, sin karakter."

Citat Vinbladet



Vesterhavnen 80 · 5800 Nyborg · Tlf. 40 61 60 07

WWW.CAFECLARKS.DK

Forretter



2. **Laks & avocado** 65,-
Røget laks m. avocadomousse, rødløg & citron.
3. **Rejecocktail** 65,-
Rejer, dagens salat, tomat, agurk, & krydderdressing.
4. **Clark's Brødsnack** 54,-
6 stykker brød med salsa, hvidløg, ost & pesto.
5. **Dagens suppe** Se tavle ved baren
Hjemmelavet suppe.
6. **Lufttørret oksefilet** 65,-
Fintskåret oksefilet m. salat, løg, friskrevet parmesanost & italiensk dressing.

Sandwich



20. **Club classic** 96,-
Tandoori/karry sauteret kyllingebryst i sprød friskbagt bolle m. salat, tomat, agurk, rødløg, bacon & karrydressing.
21. **Seafood sandwich** 129,-
Ferskrøget laks, røget ørredfilet & rejer i sprød friskbagt bolle m. salat, tomat, rødløg, peberfrugt, avokado, dild & krydderdressing.
22. **Club laks** 96,-
Ferskrøget laks i sprød friskbagt bolle m. salat, tomat, rødløg, peberfrugt, dild & krydderdressing.

Burger

30. **Clark's burger** 103,-
200 gram bøf m. salat, tomat, rødløg, agurkesalat & båndkartofler.
31. **Bacon cheeseburger** 109,-
200 gram bøf m. salat, tomat, rødløg, agurkesalat & båndkartofler.
32. **Kyllingeburger** 109,-
Tandoori marineret kyllingebryst m. salat, tomat, salsa, rødløg, bacon & båndkartofler.
33. **Gigantburger med bacon & cheese** 139,-
2 x 200 gram bøf, salat, tomat, rødløg, agurkesalat & båndkartofler.



Nachos & sideorders

40. **Touch of Mexico** 96,-
Sprøde Nachos gratineret m. marineret kylling, salsa, cheddarost, løg, jalapenos, creme fraiche, oliven & guacamole.
41. **Nachos deluxe** 82,-
Sprøde Nachos gratineret med cheddarost, salsa, løg, jalapenos, oliven, creme fraiche & guacamole.
42. **Nachos** 65,-
m. smeltet ost, salsa og guacamole.
43. **Tortillapandekager** 108,-
2 stk. fyldte tortillas m. marineret kylling, bønner & salsa. Gratineret m. cheddarost. Serveres m. salat, creme fraiche, jalapenos, guacamole & krydderdressing.
44. **Ekstra brød & smør.** 24,-
45. **Båndkartofler m. ketchup & mayo.** 32,-
46. **Ekstra dip / avokado / ost** 5,-

Pastaretter

50. **Touch of Italy** 96,-
m. pasta penne, champignon, pestoflødeseauce & røgede lakseskiver på toppen.
51. **Mexikansk pasta** 96,-
m. pasta penne, kylling, ananas, tandoori, salsaflødeseauce & salat på toppen.
52. **Vegetarpasta** 79,-
m. pasta penne, grøntsager, 2 forskellige oste & salsaflødeseauce.

Brunch



60. **Clark's brunch** 108,-
Mandag-fredag fra kl. 11-13
Stegte brunchpølser, scrambled eggs, ost, bacon, 2 slags pålæg, paté, amerikanske pandekager & honning.
61. **City brunch** 118,-
Mandag-fredag fra kl. 11-13
Stegte brunchpølser, champignon, spejlæg, bacon, 2 slags pålæg, paté, røget laks, ost & frugt.
62. **Brunch Buffet** 125,-
Gælder kun weekend & helligdage fra kl. 11-13.
63. **Brunch Buffet** 140,-
Inkl. fri kaffe & juice
Gælder kun weekend & helligdage fra kl. 11-13.

Børnemeny

70. **Brunch** 85,-
Mandag-fredag fra kl. 11-13
Stegte brunchpølser, scrambled eggs, ketchup, amerikanske pandekager m. marmelade & frisk frugt.
71. **Brunch Buffet** 105,-
Kun lørdag & søndag fra kl. 11-13.
72. **Burger** bøf i sesambolle m. salat, tomat, agurk & båndkartofler m. ketchup. 85,-
73. **Kyllingfilet** m. båndkartofler & bearnaisesauce. 88,-

Hovedretter

80. **Oksefilet** 169,-
200 gram garantimørt oksefilet, sauterede grøntsager, båndkartofler & champignonsauce.
81. **Oksefilet** 169,-
200 gram garantimørt oksefilet, sauterede champignon og bacon, båndkartofler & pebersauce.
82. **Kyllingefilet** 139,-
250 gram kyllingefilet m. sauterede grøntsager båndkartofler & Tandoorisauce.
83. **Torskefilet** 149,-
200 gram dampet torskefilet m. squash, aubergine, løg, basilikum, hvidløg & tomatflødeseauce. Serveres med flute & smør.
84. **Kalve Ribeye** 209,-
300 gram ribeye, garantimørt m. dagens salat, båndkartofler & bearnaisesauce.
85. **Oksemørbrad** 199,-
200 gram oksemørbrad m. dagens salat, båndkartofler & rødvinssauce.
88. **Kyllingefilet** 139,-
250 gram kyllingefilet med dagens salat, båndkartofler & Whiskysauce.

Desserten

90. **2 pandekager m. is**, akaciehonning, flødeskum & chokolade sauce. 54,-
91. **Bananasplit** 54,-
m. forskellige is, flødeskum & chokolade sauce.
92. **Is cocktail** m. forsk. is, flødeskum & chokolade sauce. 49,-
93. **Tærte** - se kageskab ved baren. 30,-
94. **Tærte** m. 1 iskugle & flødeskum. 49,-
95. **Kakaokage med chokocreme** 59,-
m. vanilleis & flødeskum

