



DRIKKEVARER

SODAVAND

Ebeltoft (250 ml.) DKK 45

- Hindbær
- Ingefær og citron
- Jordbær
- Lime og mynte
- Rabarber
- Siciliansk appelsin
- Siciliansk citron
- Kirsebær

Bruun Kola (330 ml.) DKK 45

Bruun fri Kola (330 ml.) DKK 45

Perrier (330 ml.) DKK 45

Perrier citrus (330 ml.) DKK 45

VARME DRIKKE

Krus kaffe/te DKK 28

Americano DKK 38

Espresso DKK 38

Dobbelt espresso DKK 48

Espresso macchiato DKK 48

Caffé latte DKK 48

Flat white DKK 48

Cappuccino DKK 48

Varm kakao DKK 48

Grønlandsk kaffe DKK 165

Irish coffee DKK 105



BRASSERIE ULO



hotel arctic



DRIKKEVARER

FADØL

(DKK 95)

Mikkeller

Se på tavlen eller spørg din tjener

FLASKER

Mikkeller Baghaven DKK 150

-Pantao, Wild Ale (0,75L)
-Days Between, Wild Ale (0,75L)

Ebeltoft

-Wildflower DKK 65
-Raw Power DKK 95
-Helles DKK 65
-Belgien Brown DKK 95
-Damn Dark Stout DKK 95

Mikkeller alkoholfri øl DKK 60

-Limbos series Yuzu
-Drinking the Sun
-Limbo Dragonfruit

VIN

Glas /Flaske.

Hvidvin - Chardonnay, **Keystone** DKK 95/375
USA

Hvidvin - Sauvignon Blanc, **Astruc** DKK 80/350
Frankrig

Rødvin - Zinfandel, **Bear Creek** DKK 95/375
USA

Rødvin - Merlot, **Astruc** DKK 105/425
Frankrig



A LA CARTE

Brasserie Ulo tilbyder følgende fra kl. 18:00 til 21:30
Vi anbefaler at bestille bord i restauranten

Desserter & ost

Hvid chokolade DKK 185
Karamel, sortebær, is, crumble, knas

Gateau Marcel DKK 195
Chokolade, gele, is, tuilles.

Ostebræt DKK 225
Knækbrød, chutney, gele

Dagens sorbet (pr. kugle) DKK 45

Dagens is (pr. kugle) DKK 45

(V) =Vegetarisk
Spørg os om allergener



A LA CARTE

Brasserie Ulo tilbyder følgende fra kl. 18:00 til 21:30
Vi anbefaler at bestille bord i restauranten

Hovedretter

Grønlandsk skaldyrsfad DKK 555

(Til 2 personer)
Snekrabbe, skalrejer, kammusling,
stenbiderrogn

Grønlandsk hellefisk DKK 295

Blanquette sauce

Vildt tallerken DKK 325

Glacé

Grønlandsk lamme culotte DKK 298

Lamme sauce

Rib eye DKK 358

300-gram

350-gram DKK 450

Sauce bearnaise, hjemmelavede pommes frites,
dagens garniture

Arctic burger DKK 258

Rensdyr, moskus, lam, bacon, salat, friske løg,
tomat/løg marmelade, syltede agurker, cheddar,
hjemmelavede pommes frites

Vegetar burger (V) DKK 238

Svampe, salat, friske løg, tomat/løg marmelade, syltede
agurker, cheddar, hjemmelavede pommes frites

Ekstra ketchup, remoulade, mayonnaise DKK 25

Alle hovedretter serveres med årstidens garniture og
dagens kartoffel, medmindre andet er angivet

(V) =Vegetarisk
Spørg os om allergener



FROKOST

Brasserie Ulo tilbyder følgende fra kl. 12:00 til 16:00
Vi anbefaler at bestille bord i restauranten

Smørrebrød pr. stk. DKK 125

Røget hellefisk

Crudité, stenbiderrogn, mayonnaise

Paneret fisk

Rejer, urte mayonnaise, citron

Æg og rejer

Stenbiderrogn, grillet citron, citron mayonnaise

Kartoffelmad

Syltede rødløg, hjemmeristede løg, mayonnaise (V)

Stjernesked DKK 235

Hellefisk, rejer, røget laks, stenbiderrogn

Lette retter

Snekrabber DKK 178

serveret på is med mayonnaise og citron

Pil-selv-rejer DKK 165

serveret på is med mayonnaise, citron og dild

(V) =Vegetarisk
Spørg os om allergener



FROKOST

Brasserie Ulo tilbyder følgende fra kl. 12:00 til 16:00
Vi anbefaler at bestille bord i restauranten

Tapas & salater

Cæsarsalat DKK 190

Kylling, sprød Serrano, croutoner, syltede rødløg, parmesan, cæsardressing

Tapasbræt DKK 240

Røget rensdyr/moskus, Serrano, oliven, aioli, pesto, syltede rødløg, ristet brød, knækbrød

Croissant DKK 165

Med hønsesalat

Pastasalat DKK 140

Grøn pesto (V)

Tilbehør

Pommes frites DKK 52

Blandet salat DKK 55

Kylling DKK 85

Desserter & ost

Ostebræt DKK 225

Sprødt knækbrød, chutney, kompot

Hvid chokolade DKK 185

Karamel, sortebær, knas

Dagens sorbet (pr kugle) DKK 45

Chokolade cookies DKK 75

Petit four DKK 65

(V) =Vegetarisk
Spørg os om allergener



A LA CARTE

Brasserie Ulo tilbyder følgende fra kl. 18:00 til 21:30
Vi anbefaler at bestille bord i restauranten

Forretter

Sildepisker DKK 185

Tomat, soya, kål

Stenbiderrogn DKK 178

Blinis, creme fraiche, syltede rødløg, Vesterhavssost

Skaldyrsbisque DKK 185

Kammuslinger, rogn, grøn olie

Vildt carpaccio DKK 195

Syltede beder, løvstikkemayonnaise, hasselnød tuilles

Crement perlebyg DKK 170

Ost, ristede svampe (V)

(V) =Vegetarisk
Spørg os om allergener