



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

Ramlösa (330 ml.) DKK 45

Ramlösa citron (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

DÅSER

- Burst IPA DKK 50
- Kærlighed, Hazy Pale Ale DKK 50

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

- Drinking the Sun
- Energibajer

VIN

Glas /Flaske.

Hvidvin

- Chardonnay, **Keystone, USA** DKK 95/375
- Sauvignon Blanc, **Astruc, Frankrig** DKK 105/425

Rødvin

- Zinfandel, **Bear Creek, USA** DKK 95/375
- Merlot, **Astruc, Frankrig** DKK 105/425

For et bredere udvalg kig i vinkortet



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 skaldyrspad (Til 2 personer) Snekrabbe, skalrejer, kammusling, Røget laks	DKK 555
Tilkøb af kaviar	DKK 300
Grønlandsk hellefisk Blanquette sauce	DKK 295
Vildt tallerken Glacé	DKK 325
Grønlandsk lam Lamme sauce	DKK 298
Rib eye 300-gram	DKK 358
350-gram	DKK 450
Sauce bearnaise, pommes frites, dagens garniture	
Arctic burger	DKK 258
Rensdyr, moskus, lam, bacon, salat, friske løg, tomat, løg marmelade, syltede agurker, cheddar, pommes frites	
Vegetar burger (V)	DKK 238
Svampe, salat, friske løg, tomat, løg marmelade, syltede agurker, cheddar, 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, mayonnaise

Paneret fisk
Rejer, urte mayonnaise, citron

Æg og rejer
grillet citron, citron mayonnaise

Kartoffelmad (V)
Syltede rødløg, hjemmeristede løg, mayonnaise

Røget ål DKK 195
Pocheret æg, æble, hjemmebagt rugbrød

Stjerneskud DKK 235
Hellefisk, rejer, røget laks

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 (V)	DKK 140
Grøn pesto	

Tilbehør

Pommes frites	DKK 52
Blandet salat	DKK 55
Kylling	DKK 85

Desserter & ost

Ostebræt	DKK 225
Sprødt knækbrød, chutney, kompot	
Mælke 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, porre	
Kaviar	DKK 350
Blinis, creme fraiche, syltede rødløg,	
Skaldyrsbisque	DKK 185
Kammuslinger, rogn, grøn olie	
Vildt carpaccio	DKK 195
Syltede beder, urtemayonnaise, hasselnød tuilles	
Cremet perlebyg (V)	DKK 180
Ost, ristede svampe	
Rødfisk tatar	DKK 175
Sprødt skin, soya, lime flødesauce	

(V) =Vegetarisk
Spørg os om allergener