

BISTRO CENTRAL

Restaurant & Bar



DINNER

Ny Østergade 14 · 1103 København K
Reservation: +45 7020 3089 · Mail: info@bistrocentral.dk

  [bistrocentral](#)

SNACKS

Marinerede grønne oliven	50	Marinated green olives
Røgede salte mandler	50	Smokey salted almonds
Mini parmesan pølser	70	Mini parmesan sausages
Surdejsbrød <i>pisket smør</i>	50	Sourdough bread <i>whipped butter</i>
Parmesan fritter <i>mayonnaise</i>	75	Parmesan fries <i>mayonnaise</i>
Stracciatella <i>citron, olivenolie & grillet surdejsbrød</i>	95	Stracciatella <i>lemon, olive oil & grilled sourdough bread</i>
Bikini toast <i>trøffel, gran serrano & parmesan</i>	85	Bikini toast <i>truffle, gran serrano & parmesan</i>
Sardiner i olivenolie <i>mayonnaise, citron & grillet surdejsbrød</i>	130	Sardines in olive oil <i>mayonnaise, lemon & grilled sourdough bread</i>
Serrano gran reserva <i>basilikumspesto & grillet surdejsbrød</i>	85	Serrano gran reserva <i>basil pesto & grilled sourdough bread</i>
Trøffelsalami <i>salsa romesco & grillet surdejsbrød</i>	85	Truffel salami <i>salsa romesco & grilled sourdough bread</i>

MENU CENTRAL

<i>Skal bestilles af hele selskabet pr. person</i>	425	<i>To be ordered by the entire table per person</i>
Surdejsbrød <i>med pisket smør</i>		Sourdough bread <i>with whipped butter</i>
Burrata <i>basilikumspesto, pinjekerner & rucola karse</i>		Burrata <i>basil pesto, pine nuts & rocket cress</i>
Steak frites <i>ribeye, bearnaise, fritter & grøn salat</i>		Steak frites <i>rib eye, bearnaise, fries & green salad</i>
Panna cotta <i>vanilje & krokant</i>		Panna cotta <i>vanilla & crunch</i>

Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

A LA CARTE

Burrata <i>basilikumspesto, pinjekerner; rucola karse & grillet surdejsbrød</i>	135	Burrata <i>basil pesto, pine nuts, rocket cress & grilled sourdough bread</i>
Smørstegt spidskål <i>ristede hasselnøder, beurre blanc & purløg</i>	140	Butter-fried pointed cabbage <i>roasted hazelnuts, beurre blanc & chives</i>
Skagen salat <i>håndpillede rejer, spæde salater, creme fraiche, dild, purløg & grillet surdejsbrød</i>	155	“Skagen” salad <i>hand peeled shrimps, mixed salad, dill, chives & grilled sourdough bread</i>
Rørt oksetatar <i>endive, karse, piment d'Espelette & grillet citron</i>	155	Beef tartare <i>endive, cress, piment d'Espelette & grilled lemon</i>
Moules frites <i>dampede blåmuslinger, pommes frites & aioli</i>	185	Moules frites <i>steamed blue mussels, pommes frites & aioli</i>
Bistroens burger <i>oksekød, cheddar, secret sauce, hjertesalat & syltede agurker serveres med fritter & dip</i>	195	Bistro burger <i>beef, cheddar, secret sauce, romaine lettuce & pickles served with fries & dip</i>
Cacio e Pepe <i>parmesan, pecorino, citronskal & peber</i>	175	Cacio e Pepe <i>parmesan, pecorino, lemon zest & black pepper</i>
Tatar frites <i>endive, karse, piment d'Espelette & grillet citron serveret med fritter & grøn salat</i>	245	Tartare frites <i>endive, cress, piment d'Espelette & grilled lemon served with fries & green salad</i>
Friteret torsk <i>beurre blanc, urter & cremet spinat</i>	245	Fried breaded cod <i>beurre blanc, urter & cremet spinat</i>
Steak frites <i>ribeye, bearnaise, fritter & grøn salat</i>	365	Steak frites <i>ribeye, bearnaise, fries & green salad</i>

SIDES

Pommes purée <i>saltet smør & sort peber</i>	60	Pommes purée <i>salted butter & black pepper</i>
Pommes frites <i>mayonnaise</i>	60	Pommes frites <i>mayonnaise</i>
Sprød salat <i>dijonvinaigrette</i>	50	Green salad <i>dijonvinaigrette</i>
Cæsar salat <i>hjertesalat, parmesan & surdejscroûtoner</i>	65	Cæsar salad <i>romaine lettuce, parmesan & sourdough croutons</i>
Grillet broccolini <i>hasselnøddecreme, brombær & sprøde hasselnødder</i>	75	Grilled baby broccoli <i>hazelnut crème, blackberries & toasted hazelnuts</i>
Grønne bønner <i>dijon vinaigrette, mandler & karse</i>	75	Green beans <i>mustard vinaigrette, almonds & cress</i>

DESSERT

Affogato <i>vaniljeis & espresso</i>	65	Affogato <i>vanilla ice cream & espresso</i>
Panna cotta <i>vanilje & krokant</i>	95	Panna cotta <i>vanilla & crunch</i>
Chocoladetærte <i>saltkaramel & vaniljeis</i>	95	Chocolate tarte <i>salted caramel & vanilla ice cream</i>

VI ER EN DEL AF DAYS OF TASTING

Days of Tasting er årets højdepunkt, hvor kvalitet, smag og autentiske restaurantoplevelser sættes i højsædet.

I hele februar måned i 2026 samler Days of Tasting 20 unikke restauranter, der hver har skabt en menu, som et nedkog af deres identitet og mad – alt sammen til en pris, der gør det muligt at opleve endnu mere.

Priserne er sat og du kan finde din favoritmenu i fire forskellige prisgrupper

250 KR. – 350 KR. – 450 KR. – 650 KR.

