

BISTRO CENTRAL

Restaurant & Bar



DINNER

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

  [bistrocentral](https://www.facebook.com/bistrocentral)

SNACKS

Marinerede grønne oliven	50	Marinated green olives
Røgede salte mandler	50	Smokey salted almonds
Mini parmesan pølser	70	Mini parmesan sausages
Surdejsbrød pisket smør	50	Sourdough bread whipped butter
Parmesan fritter mayonnaise	75	Parmesan fries mayonnaise
Stracciatella citron, olivenolie & grillet surdejsbrød	95	Stracciatella lemon, olive oil & grilled sourdough bread
Pisket ricotta grillet surdejsbrød, artiskok, oregano, oliven & citron	65	Whipped ricotta grilled sourdough bread, artichoke, oregano, olives & lemon
Bikini toast trøffel, gran serrano & parmesan	85	Bikini toast truffle, gran serrano & parmesan
Sardiner i olivenolie mayonnaise, citron & grillet surdejsbrød	130	Sardines in olive oil mayonnaise, lemon & grilled sourdough bread
Serrano gran reserva basilikumspesto & grillet surdejsbrød	85	Serrano gran reserva basil pesto & grilled sourdough bread
Trøffelsalami salsa romesco & grillet surdejsbrød	85	Truffel salami salsa romesco & grilled sourdough bread

MENU CENTRAL

Skal bestilles af hele selskabet pr. person	425	To be ordered by the entire table per person
Surdejsbrød med pisket smør		Sourdough bread with whipped butter
Burrata basilikumspesto, pinjekerner & rucola karse		Burrata basil pesto, pine nuts & rocket cress
Steak frites grillet ribeye, fritter, grøn salat & bearnaise		Steak frites grilled rib eye, pommes frites, green salad & bearnaise
Hasselnøddeis saltkaramel & hasselnød krokant		Hazelnut ice cream salted caramel & hazelnut crumble

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>spaghetti, parmesan, pecorino, citronskal & peber</i>	175	Cacio e Pepe <i>spaghetti, 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, herbs & creamy spinach</i>
Steak frites <i>grillet ribeye, fritter, grøn salat & bearnaise Tilføj pebersauce</i>	325 35	Steak frites <i>grilled rib eye, pommes frites, green salad & bearnaise Add pepper sauce</i>

SIDES

Pommes frites <i>med mayonnaise</i>	60	Pommes frites <i>with mayonnaise</i>
Trøffel pommes purée	55	Truffle pommes purée
Sprød salat <i>med dijonvinaigrette</i>	50	Green salad <i>with 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>
Hasselnøddeis <i>saltkaramel & hasselnød krokant</i>	85	Hazelnut ice cream <i>salted caramel & hazelnut crumble</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.

