

**”Jazz had sex
with samba
and Bossa nova
was born”**

- Ukendt



Husets uundgælige

Caipirinha ”den lille bondepige”

Brasiliens nationaldrink

Med friskpresset limejuice samt Cachaca

88.

Når hygge møder samba

Vi er, kort sagt, helt pjattede med den elegante, **lækre** og livsnydende stil Bossa Novaen står for. **Bossa nova**, altså den ny bølge, er det brasilianske svar på jazzen - vi vil gerne være Køges svar på Brasilien, skabe den **tilbagelænedede**, sanselige stemning, der gør, at du næsten kan høre bølgerne i baggrunden, når vi serverer vores helt egne **livretter** med saft, kraft og duft.

Vi **elsker** mad. Punktum. Og vi er stolte af vores fag. Vi er vilde med ordentlige **råvarer** der smager af noget og har en historie. Og så nyder vi **stemningen** af gæster der bruger deres sanser, **glædes** over musikken, livet og hinanden. Vi tror faktisk, at det er sundt for **sjælen**.

Vores **drøm** er selvfølgelig, at du synes, at du får helt vildt **lækker** mad serveret, men også at dine øjne har nydt vores smukke **restaurant**, og at der er blevet kælet for dine øregange med **sydlandske** toner. Det er det vi mener med **Bossa Nova**.

Vi glæder os til at bringe mere **nydelse** i dit liv.

Velbekomme



Lidt lækkert at starte på

Bobler fra Charles Pelletier

Grande Réserve Brut.

Blide bobler, indbydende duft og klassisk stil - vinen er lavet på den traditionelle metode som i Champagne.

68.

Husets GT

Gin fra Braunstein og Fever Tree Indian Tonic, aromatiseret med appelsinskal.

78.

Nordic Mule

Ginger beer og agurke-aquavit i skøn forening med hyldeblomst samt lime.

78.

Caipirinha

Cachaça og limesaft samt rørsukker.

88.



Frokostretter

”Normalt er man mæt efter en enkelt ret”

Frokostanretning

Fisk - Kød - Ost

Bossa's orangesild med syltede løg og kapers.

Rødspættefilet, paneret og smørstegt. Med rejer, mayonnaise og citron.

Hønsesalat. Stegte svampe, syltede asparges, sprødt bacon.

Mørbradbøf. Karamelliserede løg og syltede agurker.

Dagens ost med syltede nødder og radise.

248.

Fisken

Sild

Bossa's orangesild. Løg og kapers samt ristet rugbrød.

Koldrøget marineret sild. Cremet æg og syltede løg.

Christiansø-sild. Creme fraiche og dild. 128.

Røget laks

Cremet æg, ristet brioche, sprød salat samt dilddressing. 128.

Rejer

Håndpillede rejer, ristet brioche, mayonnaise, dild og citron. 98.

Rødspættefilet

Paneret og smørstegt. Serveret med Bossa's grove remoulade og citron. 118.

Rødspættefilet med rejer

Paneret og smørstegt. Serveret med håndpillede rejer, mayonnaise og citron. 138.

Stjernes kud

Bossa's stjernes kud.

Stegte rødspættefileter, håndpillede rejer, koldrøget laks, caviart, asparges, dild og dressing. 178.

Fish'n'Chips

Torskefilet i sprød dej. Hjemmekogte fritter, marineret salat samt sauce tatare og malteddike. 148.

Muslinger

Dampede muslinger i cremet karrysauce med urter samt citrongræs. Hjemmekogte fritter samt chilimayonnaise. 148.

Frokostretter – fortsat

Kødet

Rørt tatar

Af okseinderlår. Rørt med grov sennep, Cognac og skalotteløg. Toppet med cremet æg, radise samt maltknas. Serveret med hjemmekogte fritter samt chilimayonnaise. 158.

Pariserbøf

Smørstegt briochebrød, hjemmesyltede rødbeder, æggeblomme og hvad der ellers hører sig til. 148.

Bossa's burger

200 g. saftig bøf af okse. Tomat, løg, salat, pickles og cheddar. Serveret i smørpenslet briochebolle. Hertil hjemmekogte fritter og Bossa's chilimayonnaise. 148.

Hønsesalat

Stegte svampe, syltede asparges, sprødt tørsaltet bacon. Serveret med ristet rugbrød. 138.

Vegetarisk

Bossa's veggieburger

Selleribøf. Tomat, løg, salat, pickles og cheddar. Serveret i smørpenslet briochebolle. Hertil hjemmekogte fritter og Bossa's chilimayonnaise. 148.

Bossa's tomatsalat

Med solmodne tomater, hjemmerøget Mozzarella, basilikum samt vinaigrette. Brød og oliventapenade. 138.

Ost og Desserter

Crème Brûlée

Klassisk med vanilje. 68.

Kokos panna cotta

Romgelé, ananassorbet samt kokosknas. 88.

Rødgrød à la Bossa

Med 48% fløde og brændt hvid chokolade. 88.

Dagens søde

Et lille stykke sødt til kaffen. 38.

Osten

Danske top oste med passende tilbehør.
2 stk. 98 / 3 stk. 128.

Øl, snaps og vand

Fadøl 0,4 l. Braunstein Classic, Braunstein Dark Lager, Braunstein Pilsner 58.

Øl på flaske. Krenkekrup IPA. (0,50) 68.

1664. (0,33) 48.

Sapporo. (0,66) 78.

Erdinger Dunkel. (0,50) 68.

Tuborg. (0,33) 35.

Carlsberg Nordic Alkoholfri. (0,33) 35.

Snaps 4 cl. Bossa's hjemmelavede snaps. 58.

Braunstein snaps. 58. Diverse snaps. 48.

Sodavand. (0,33) 28.

San Pellegrino. Med bobler.

Aqua Panna. Uden bobler. (0,5) 28 / (1,0) 48.

Postevand. (0,75) 15.

Mousserende

Charles Pelletier, Grande Réserve Brut

Blide bobler, indbydende duft og klassisk præg.

Lavet på méthode traditionnelle.

Chardonnay. Beaune, Frankrig. 68/298.

Gracie by Quinta do Ferro Bruto Rosé

Silkeblød med fine, cremede, vedholdende bobler og

let sødme. Aroma af røde bær og blomster og lang

eftersmag. Fremstillet på méthode traditionnelle.

Vinhão. Vinho verde, Portugal. 378.

Henriot, Brut Souverain

Flot duft af ristet brød, gær og friske

citrusfrugter. Længde og balance, intensitet og

klassisk elegance. Lavet på méthode champenoise.

Chardonnay og Pinot Noir. Champagne, Frankrig. 798.

Rosé

Euphoria

Sprøde noter af vandmelon og grapefrugt og frisk

smag af sommerbær. Touriga Nacional. Algarve,

Portugal 68/298.

Pacheca Rosé Reserva

Indbydende duft af jordbær og hindbær.

Gastronomiske rosé med både krop og syre til at

ledsage sommerens retter med elegance.

Touriga Nacional. Douro, Portugal. 398.

Hvidvine

Portal do Fidalgo

Overdådig duft af passionsfrugt og ananas med frisk tørhed. Vinen er let med høj mineralitet og et sødmefuldt strejf. Den relativt komplekse struktur afbalanceres af klassisk Vinho Verde syre.
Alvarinho. Vinho Verde, Portugal. 68/298.

Sileni Grand Reserve

Aromatisk med fyldig krop. Sprød og fokuseret med diskret fadpræg.
Sauvignon Blanc. Marlborough, New Zealand. 88/398.

Brutocao Hopland Ranches

Relativt tydelig frugt og elegant syre.
Citroncreme, vanilje, kiwi og figentoner. Let eksotisk præg men uden sødme.
Chardonnay. Mendocino, USA. 98/468.

Domaine Hubert Brochard, Sancerre Collines Blanches

Den knastørre stil afbalanceres fint af moden frugt med kølige stikkelsbærnoter, hvide blomster og nyslået græs.
Sauvignon Blanc. Sancerre, Frankrig. 498.

Domaine Hubert Brochard, Pouilly Fumé

Mineralsk med noter af akacieblomst, gyvel og en lille snert honning. Ren, med livlig syre.
Sauvignon Blanc. Loire, Frankrig. 498.

Pierre Girardin, Bourgogne Blanc, Éclat de Calcaire

Moden eksotisk frugt. Kandiseret citrusskal, lys fersken og vanilje i bedste Meursault-stil.
Chardonnay. Bourgogne, Frankrig. 798.

Weingut Stadt Krems, Ried Weinzierlberg

Tør, ligetil og saftig. Citrus og milde ribs i næsen. Et strejf af ananas, blomster, sprøde urter og hvid peber og nogen krop.
Grüner Veltliner. Kremstal, Østrig. 88/468.

Alexander Hässler

Frisk, rank og tør med afstemt frugt og eftersmag. Mineralsk med noter af citrus og petroleum og tør uden at være knastør.
Riesling. Mosel, Tyskland. 398.

Italo Cescon

Fyldig, med aromaer af gul stenfrugt, rose, citrus og fin mineralitet.
Pinot Grigio. Veneto, Italien 398

Hvidvine - *fortsat*

Quinta dos Roques Reserva Branco

Fyldig og elegant med stor intensitet og lang lækker eftersmag. En vin med stort gastronomisk potentiale.

Encruzado. Dão, Portugal. 498.

Pacheca Grande Reserva Branco

Sprød aroma af sort te og akacieblomster. Fin frisk syre. Noter af citrusfrugt, abrikos og hvid peber. Fadlagret 12 måneder på halvt fransk eg og halvt akacietræ.

Viosinho. Douro, Portugal. 498.

Rødvine

Domaine Marc Kreydenweiss Pinot Noir

Frisk og let rødvin med læskende finish.

Pinot Noir. Alsace, Frankrig. 88/428

Vadio Tinto

Elegant rødvin i Barbaresco-stil. Struktur og balance i form af syre og flotte polerede tanniner. 18 måneder på små franske egetræsfade.

Baga. Bairrada, Portugal. 78/378.

Menhir, Calamuri

Kraftig, krydret og frugtig vin med noter af modne solbær, lakrids, brombær og syltede blomster.

Primitivo. Puglien, Italien. 78/378.

Quinta dos Roques, Colheita Tinto

Meget vellykket vin med noter af brombær og et strejf af vanilje. 10 mdr. på fad. De perfekte tanniner til tungere retter.

Touriga Nacional. Dão, Portugal. 358.

Monchiero, Barolo, Santa Maria La Morra

Stor finesse og aromatisk udtryk af moden frugt. De bløde tanniner komplementerer frugten og de florale noter.

Nebbiolo. Piemonte, Italien. 598.

Tony Sasa, Brunello, Martina

Elegance, duft og kompleksitet. Moden frugt, pakket ind i fine tanniner.

Sangiovese. Toscana, Italien. 598.

Campo Reale, Amarone

Dybde og masser af modenhed, en rigtig Amarone. Duft og smag af kirsebær, blomme, kakao, rosiner og svesker.

Corvina. Veneto, Italien. 598.

Boeri Bionzo, Limited Selection

Moden og fyldig Barbera med karakter. 24 måneder på fad.

Barbera. Asti, Italien. 698.

Grande Vadio

Stor, elegant med silkebløde tanniner og en overraskende friskhed. 92 point i Wine Spectator. 24mdrs lagring på små, franske egetræsfade samt 24 måneders flaskelagring.

Baga. Bairrada, Portugal. 698.

Rødvine - *fortsat*

Camille Giroud, "Au Cretot"

Elegant, feminin vin med duft og smag af sorte skovkirsebær.

Pinot noir. Hautes Côtes de Beaune, Frankrig. 638.

Bouchard Pere og fils Gevrey Chambertin

Sart vin med duft af roser og røde bær og en forfriskende syre.

Pinot noir, Gevrey Chambertin, Frankrig. 748.

Parada de Atauta

Moderate men mærkbare tanniner, mørke bær, urter, mokka, viol, sort peber og vanilje fra fadene.

Frisk syre balancerer fint den tætte frugt.

Temperanillo. Ribera del Duero, Spanien. 548.

Dessertvine

d'Arenberg, The Noble Mud Pie,

Tyktflydende sirup med eksotisk aroma af søde syltede ferskener og tørrede abrikoser. Noterne gentager sig i den sirupssøde smag foruden bitre noter af citrusskal og frisk syre.

Viognier, Marsanne, Pinot Gris. MacLaren Vale, Australien 58/248 (½).

Pacheca Tawny Port

10-årig: Elegant ravfarvet tawny med forfriskende syre. 58/498.

20-årig: Uhyre blødhed med noter af valnød og karamel. 68/558.

30-årig: Flot mørk orangegylden farve og noter af brændte mandler og kardemomme. Fornem lang eftersmag. 668.

40-årig: Ravgylden med aroma af rosiner og karamel. I munden chokolade, rosin og flødekaramel. Lang fløjlsblød eftersmag. Til portvinskenderen. 1398.

Avec

Se udvalget på hylden ved indgangen.

Varme drikke

Stempelkaffe 32 pr. person.

Dobbelt Espresso, Cappuccino, Latte 35.

Te - A.C. Perch's 32.

Irish Coffee 58.



Mødelokale på 1. sal med **udsigt** over Køge Havn

Stilfulde, uforstyrrede omgivelser, blandet med god mad og havnestemning er, hvad du kan forvente, når du afholder dit møde på Bossa Nova.

Eksempel på dagsmøde

Velkomst med hjemmebagt brød, smør og ost, et glas juice samt kaffe og te.

Frugt, kaffe, te og isvand hele dagen i lokalet.

Frokost. Et udvalg af vore lækre retter foruden ost.

Eftermiddagskage. Lokaleleje inklusiv AV udstyr.

Pris pr. person: kr. 549,00.

Et dagsmøde kan vare op til 8 timer.

Minimum deltagerantal 6 personer.

Mindre antal mod et mindre tillæg.

Ved andre ønsker kontakt os endelig

Aftenkort

Forretter

Lyngrillet tun

Hertil ingefærsyltet agurk samt soyaskum og friterede kapers. 118.

Rørt tatar

Af okseinderlår. Rørt med grov sennep, Cognac og skalotteløg.

Toppet med cremet æg, radise samt maltnas. 138.

Pasteis de bacalhau

Friteret saltet torsk rørt med kartoffel. Tomat-bønnesalsa. Hjemmerørt aioli og grillet lime. 98.

Blåmuslinger

I cremet karrysauce, skønne urter samt citrongræs. 88.

Bossa's tomatsalat (fås også vegansk)

Med solmodne tomater, hjemmerøget Mozzarella, basilikum samt vinaigrette. Brød og oliventapenade. 88.

Hovedretter

Blåmuslinger

I cremet karrysauce, skønne urter samt citrongræs. Hertil hjemmekogte fritter samt Bossa's chilimayonnaise. 198.

Dagens fisk

Se tavlen eller spørg din tjener. Dagspris.

Tatar Surf 'n' Turf

Af okseinderlår. Rørt med grov sennep, Cognac og skalotteløg, toppet med flamberede sorte tigerrejer. Hertil grillet spidskål med misodressing. Serveres med hjemmekogte fritter samt Bossa's chilimayonnaise. 268.

Ribeye

Canada heritage Angus beef.

Glaserede skalotteløg, langtidsbagte tomater, sommergrønt samt hjemmekogte fritter.

Vælg enten peber- eller bearnaisesauce. 250 gram. 298.

Hovedretter - fortsat

Kyllingen

Supremebryst farseret med soltørret tomat og oliven. Hertil citrus-urtesauce, marineret spidskålssalat samt nye danske kartofler og sommergrønt. 238.

Bossa's vegetariske

Selleribøf. Hertil citrus-urtesauce, sommergrønt samt stegt spidskål med misodressing. Serveres med nye kartofler. 228.

Feijoada à la Bossa

Kraftig, vildt velsmagende bønneret. Kogt med røget gris og okse og toppet med grillet Chorizo. Vilde ris, friterede madbananer, salat med olie-eddikedressing samt *piri-piri*. 198.



Desserten

Crème Brûlée

Klassisk med vanilje.
68.

Kokos panna cotta

Romgele, ananassorbet samt kokosknas.
88.

Rødgrød à la Bossa

Med 48% fløde og brændt hvid chokolade
88.

Dagens søde

Et lille stykke sødt til kaffen. 38.

Osten

Danske top-oste med afstemt tilbehør.
2 stk. 98 / 3 stk. 128.

· SELSKABER ·

På første sal med **udsigt** over Køge Havn

Smukt indrettet lokale, kompetent personale og smagfulde serveringer.

Komplet 5 timers arrangement inkl. velkomstdrink med hjemmelavede snacks, afstemte vine til maden, vand, kaffe, hjemmelavet kransekage samt avec.
– fra 755 pr. person.

Du kan eksempelvis nyde en af vores menuer som består af følgende lækkerier:

- Hjemmerøget laks.
Hertil vaniljesyltede tomater, asparges og limemayonnaise.
- Rørt tatar af okse.
Hertil cremet æg, radise samt maltnas.
- Mør, velmagende oksefilet med Dijon-sennep. Smørbagte rodfrugter & syltede løg.
- Lammeculotte med citrus og hvidløg.
Hertil myntesyltede rødbeder samt bagte løg.
- Små kartofler bagt med fløde.
- Svampesauce.
- Chokolademousse og citronfromage i glas. Toppet med brændt marengs.

Se mere om lokale og mad på bossa-nova.nu

Kontakt

Havnen 33

4600 Køge

Tlf: 51704633

bossa-nova.nu

kontakt@bossa-nova.nu



Det sker på Bossa Nova

Vi elsker de fantastiske dage, hvor stedet emmer af liv og stemning.

Du vil kunne opleve live-musik, vinsmagninger, månedens menu til en god pris, en solbeskinnet terrasse om sommeren og en masse andre skønne oplevelser her hos os. Du kan altid se de kommende begivenheder på Bossa-nova.nu eller følge med på vores Facebookside.

