



o grilja



# GRILJA HISTORIE

---

## Smid det på grillen

Det maltesiske ord "grilja" betyder grillrist og beskriver mad, der tilberedes over ild. Udtrykket "Itfaghha fuq il-grilja" - "smid det på grillen" - handler om en enkel måde at lave mad på, men også om noget helt grundlæggende: at samles omkring varmen, dele et måltid og være sammen.

Da vi lærte at tæmme ilden, ændrede alt sig. Ilden gav os først lys, varme og beskyttelse. Med tiden blev den også en af de vigtigste måder at fremhæve smag og dybde i maden på.

I dag gør ilden stadig det samme. Den samler mennesker, sænker tempoet og bringer os tættere på råvarerne.

Restaurant Grilja er skabt ud fra netop den tanke. Her tilbereder vi maden over åben ild og lader råvarerne få lov til at stå frem, som de er.

Vi bruger lokale råvarer og lader grillen sætte retningen for tilberedningen, så smagene udvikler sig direkte over gløderne - enkelt, ærligt og med respekt for råvaren.

I Restaurant Grilja er stemningen afslappet og uformel. Her er der plads til at læne sig tilbage, spise godt og nyde tiden ved bordet.

God appetit.

## MENU RETNINGSLINJER

---

### Priser:

**To retter:** €49.00 per person

Forret eller dessert + hovedret

---

**Tre retter:** €55.00 per person

Forret + hovedret + dessert

---

### Hel pension, halv pension, kun aftensmad

**To retter:** €27.00 per person

**Tre retter:** €33.00 per person

---

Prisen inkluderer brød før måltidet.

Alle hovedretter inkluderer én valgfri sauce samt kartoffel- og grøntsagstilbehør. Du kan vælge én fra hver kategori.

# MENU

## FORRETTER

---

### **Oksecarpaccio**

Tyndtskåret oksemørbrad med lokale kapers, spæde salater, rucola, parmesanflager og jomfruolivenolie. En ren og elegant smag med middelhavskarakter.

### **Crudo med rød snapper og rejer**

Fine skiver af lokal rød snapper og friske rejer serveret med limeskal, syltede skalotteløg, jalapeño-olie og maltesisk citronolivenolie. Frisk, let og fuld af middelhavssmag.

### **Kaninkroetter**

Langtidsbraiseret kanin i sprød panering, serveret med røget timian og hvidløgsaioli. Sprød, saftig og smagfuld.

### **Rustikke crostini**

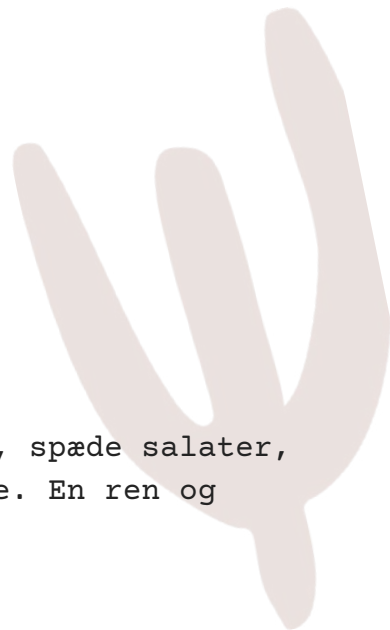
Grillet surdejsbrød toppet med luftig ricotta af fåremælk, tomatconfit, sorte oliven, urteaske, jomfruolivenolie og havsalt fra Gozo. En enkel og rustik ret med masser af smag.

### **Grillet halloumi-ost og frisk maltesisk gbejna-ost**

Mødet mellem to øer. Grillet halloumi-ost fra Cypern serveres sammen med frisk maltesisk gbejna-ost. Hertil hjemmelavet figenkompot, lokal timianhonning og en lille frisk salat. Den perfekte balance mellem sødt og salt.

### **Grillet fyldt courgette (vegansk)**

Grillet courgette med silkeblød tofu, sorte bønner og miso, maltesiske kapers, urteolie og ristede frø.



# HOVEDRETTER

---

## **Oksefilet grillet over trækul**

Et udsøgt stykke oksekød grillet over åben ild, serveret på røgede østershatte og en krydret tomat grillet over flammer.

## **Grillet svinekam**

Langtidsstegt svinekam, færdiggrillet og glaseret med vores Jack Daniels- og Kinnie-BBQ-sauce. Serveres med grillet citron.

## **Lammemedaljon med pistacie og urter**

Lammemedaljon med urter og pistacie, grillet over trækul og serveret med grillet aubergine, yoghurt og granatæblekerner.

## **Grillet andebryst**

Sprødstegt Berberi-andebryst grillet færdigt over trækul, serveret med braiseret rødkål, variationer af rødbede, portvinssyltede svesker og portvinsglace. Ren nydelse.

## **Kaninballotine**

Mør kaninrulle fyldt med skinkehas og maltesisk ricotta, serveret med kraftig sky og grillet porre.

## **Grillet tunsteak**

Middelhavstun penslet med salsa verde af kapersblade og citronolivenolie.

## **Middelhavs-grillplatte (til 2 personer)**

Lammemedaljoner, skiver af svinekam, marineret kylling, grillede pølser, grillede grøntsager, ovnkartofler og to valgfri saucer. Velegnet til deling.

## HOVEDRETTER

---

### **Blomkålssteak (vegansk)**

Serveret med tahin, syltet citron, ristede kikærter og gremolata med kapers og friske urter.

### **Middelhavsgrønt fra grillen (vegetarisk)**

Aubergine, peberfrugt, svampe og løg samt grillet halloumi-ost med jomfruolivenolie og mynte.

**Alle hovedretter inkluderer én valgfri sauce samt kartoffel- og grøntsagstilbehør. Du kan vælge én fra hver kategori.**

## SAUCER

---

1. Jack Daniels- og Kinnie-BBQ-sauce
2. Gorgonzola, valnødder og maltesisk timianhonning
3. Klassisk bearnaisesauce
4. Maltesisk salsa verde (kapers, mynte, persille, citron og rasp)

## KARTOFLER

---

1. Bagt sød kartoffel
2. Steakhouse-fritter med timian
3. Kartoffelmos med hvidløg
4. Patata 1-forn wedges a la Maltija  
- Maltesiske ovnbagte kartoffelbåde

## GRØNT TILBEHØR

---

1. Aubergine gratineret med tomat og ost
2. Rødkål med sødme og syre
3. Svampe med hvidløg
4. Blomkål med bacon og fior di latte-ost
5. Blandet grøn salat med cherrytomater
6. Grillede middelhavsgrøntsager
7. Grillet majs med chili-limesmør

## DESSERTER

---

### Maltesisk semifreddo

Sukkerbrød trukket i bajtra-likør, traditionel maltesisk is, johannesbrødsirup og karamelliserede mandler.

### Crème brûlée

Klassisk vaniljecreme med grillet citrus og sprødt karamellæg.

### Imqaret

Lun dadelkage serveret med is med smag af sesam-nougat, johannesbrødsirup og knuste stykker maltesisk nougat.

### Grillede ferskner med vaniljeis

Grillede ferskner med honning og timian, serveret med vaniljeis og et strejf af havsalt.

### Pistacie-affogato

Pistaciegelato med friskbrygget espresso og ristede pistacienødder. En klassisk italiensk dessert med cremet is og intens kaffe.

### Citronsorbet med olivenolie og havsalt

Frisk, enkel og med et strejf af Middelhavet.

# BØRNEMENU

## Burger og pommes frites

€ 8.00

Hjemmelavet okseburger med ost, tomat og salat serveret med pommes frites.

## Grillet kylling

€ 8.00

Grillet kylling serveret med kartoffelmos og grillet majs.

## Macaroni Bake

€ 8.00

Makaroni i cremet ostesauce, gratineret i ovn.



**You draw it!**

Draw the food that  
people ate.



# DRINKS



grilja

## Water

	Small	Large
Still Water	€ 2.75	€ 4.50
Sparkling Water	€ 2.75	€ 4.50
	€ 2.75	€ 4.50

## Minerals

Tonic	€ 3.00	€ 5.25
Bitter Lemon	€ 3.00	€ 5.25
Ginger Ale	€ 3.00	€ 5.25

## Soft Drinks

	Small	Large
Kinnie	€ 3.00	€ 5.25
Pepsi	€ 3.00	€ 5.25
7 UP	€ 3.00	€ 5.25
Mirinda Orange	€ 3.00	€ 5.25
Diet	€ 3.00	€ 5.25
Ice Tea Lemon / Peach	€ 3.00	€ 5.25
Fruit Juices	€ 3.00	€ 5.25
Fresh Orange Juice	€ 4.50	

## Draft Beer

	Small	Pint
Cisk	€ 3.50	€ 6.50
Carlsberg	€ 3.50	€ 6.50
Blue Label	€ 3.50	€ 6.50

## Bottled Beer

	25cl
Cisk	€ 3.50
Blue Label	€ 3.50
Hopleaf	€ 3.50
Shandy	€ 3.50
Non-Alcoholic Beer	€ 3.50
Heineken	€ 3.75
Budwieser	€ 4.00

## Cider & Beer

	50cl
John Smith Creamy	€ 6.75
Strongbow Cider	€ 6.75
Bulmers Cider	€ 6.75
Guinness	€ 6.75

## LOCAL WHITE WINES

	37.5cl	75cl
Medina Chardonnay - Girgentina, D.O.K. MALTA	€ 17.00	€ 28.00
Medina Sauvignon Blanc, I.G.T. MALTESE ISLANDS		€ 28.00
Gran Cavalier Sauvignon Blanc D.O.K. Malta		€ 44.00
Grand Vin de Hauteville Chardonnay, D.O.K. MALTA, Superior		€ 38.00

## FOREIGN WHITE WINES

	37.5cl	75cl
Pecorino IGT, Belisario, Le Marche		€ 22.00
Chardonnay DOC Zorzettig, Friuli Venezia Giulia		€ 34.00
Sauvignon Blanc, Domain La Camus Loire Valley		€ 25.00
Gavi di Gavi DOCG, La Caplana, Piemonte	€ 19.00	€ 31.00
Montesole Falanghina	€ 21.00	€ 31.00

## LOCAL ROSÉ WINE

	37.5cl	75cl
Medina Grenache Cabernet Rosé, D.O.K. MALTA, Superior	€ 17.00	€ 28.00

## FOREIGN ROSÉ WINE

		75cl
Fumees Blanches Rosé, Francois Lurton, Languedoc Roussillon		€ 32.00

## LOCAL RED WINES

	37.5cl	75cl
Medina Syrah, Carignan, Mourvedre D.O.K. MALTA, Superior	€ 17.00	€ 28.00
Gran Cavalier Merlot Rizerva, D.O.K. Malta, Superior		€ 47.00
Grand Vin de Hauteville Cabernet Sauvignon, D.O.K. MALTA, Superior		€ 31.00

## FOREIGN RED WINES

	37.5cl	75cl
Montepulciano D'Abruzzo Kiruna DOC, Torri Cantine, Abruzzo		€ 31.00
Primitivo Donna Marzia IGT, Conti Zecca Puglia		€ 32.00
Carmenere Humo Blanco Reserva, Francois Lurton, Chile		€ 35.00
Merlot Loire, Domain La Camus, Loire Valley		€ 25.00
Tempranillo Hermanos Lurton, Francois Lurton, Toro		€ 36.00
Barbera d'Alba Cascina Boschetti	€ 24.00	€ 36.00

## DESSERT WINES

	37.5cl	75cl
Grand Vin de Hauteville Moscato, D.O.K. MALTA	€ 29.00	
Verduzzo Zorzettig, Friuli Colli Orientali		€ 34.00

## LOCAL WHITE WINES

BY THE GLASS

Medina Chardonnay - Girgentina, D.O.K. MALTA	€ 7.00
Medina Sauvignon Blanc, I.G.T. MALTESE ISLANDS	€ 7.00

## FOREIGN WHITE WINES

Sauvignon Blanc, Domain La Camus Loire Valley	€ 7.00
---	--------

## LOCAL ROSÉ WINE

Medina Grenache Cabernet Rosé, D.O.K. MALTA, Superior	€ 7.00
---	--------

## LOCAL RED WINES

Medina Syrah, Carignan, Mourvedre D.O.K. MALTA, Superior	€ 7.00
--	--------

## FOREIGN RED WINES

Merlot Loire, Domain La Camus, Loire Valley	€ 7.00
---	--------



© grilja