



AFTEN

SNACKS

CHARCUTERI	130
Coppa, Iberico Chorizo og Iberico Serrano	
BEEF JERKEY	90
Cremer, jord, urter og emulsioner	
PUFFET HØNSESKind / 2 STK.	90
Caviar, æggeblomme og løg	
ARANCINI / 2 STK.	90
Urteemulsion, ponzu emulsion og urter	
ØSTERS 1 STK. 30 / 3 STK. 75 / 6 STK.	140
DAGENS SNACK	100
Spørg tjeneren for dagens specialitet	

FORRETTER

RIMMET HAMACHI 	140	
Bolchebeder, radiser, løvstikke emulsion, blå congo og aske af løg		
RØGET FANØ LAKS 	140	
Æblevinaigrette, mizuna, jordskokker, porreaske, urteolie og fermenteret løg		
MOULES FRITES	225	
Urter, hvidløg, fløde, hvidvin og citrongræs Serveres med sprøde fritter og aioli		
TATAR	140	
Urteemulsion, æggeblommecreme, kapers, peberrod, cognac, tomat og syltede sennepsfrø + tilkøb af pommes & aioli		+45

HOVEDRETTER

BRAISEREDE SVINEKÆBER	285
Mørk øl, rodfrugter, rødløg, jordskokker og pommes soufflé	
RIB-EYE AF SASHI FINSK KVÆGRACE	325
300g / pommes frites, bearnaise, timian og hvidløg	
DEMI RIMMET PIGHVAR 	340
Skilt velouté, pommes soufflé, græskarkerner, urter og syltet skorzonnerod	
TERES MAJOR / OKSESKULDER	290
Gulerødstrio, pommes soufflé, løg, balsamico glaze og urterasp	
VARIATION AF BLOMKÅL  	175
Romanesco, rødbede, stedmoder, ramsløg og blå congo	

DESSERTER

UTRADITIONEL ÆBLEKAGE	90
Brændt hvid chokolade, æble tulle, kanel, crème chantilly, saltkaramel og æbleglace	
VANILJE & APPELSIN	90
Vaniljeis, appelsinglace, rålakrids, mynte, havre crumble og marengs	
3 SLAGS OST FRA ARLA UNIKA	125
Surt, sødt, salt og bittert	
AFFOGATO	90
Vaniljeis, espresso og citronskal	
BAKED ALASKA	120
Brombær sorbet, brownie og marengs	



GLUTENFRI



LAKTOSEFRI



VEGETARISK



VEGANSK



NØDDER



FISK