



FROKOST

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

FROKOSTRETTER

RESTAURANT KAJ TATAR 145

Urteemulsion, æggeblommecreme, kapers, peberrod, cognac, tomat og syltede sennepsfrø

+ tilkøb af pommes & aioli +45

MOULES FRITES 225

Urter, hvidløg, fløde, hvidvin og citrongræs

Serveres med sprøde fritter og aioli

CHÈVRE CHAUD 165

Brombærvinaigrette, nødder, gratineret gedeost

POMMES FRITES 45

Serveres med aioli af fermenteret hvidløg

SMØRREBRØD

1 STK. 100 / 2 STK. 180
/ 3 STK. 270 / VI ANBEFALER 2 STK.

URTESILD 100

Rimmet æggeblomme, jordkokker, friteret kapers og urter

KARRYSILD 100

Rå æggeblomme, rødløg, æbler, kapers og urter

RØGET FANØ LAKS 100

Æblevinaigrette, shiso emulsion, mizuna, porreaske og jordkokker

FRITERET RØDSPÆTTEFILET 100

Remoulade, citron, eddikepulver og urter

+ tilkøb af håndpillede rejer og mayo +45

ROASTBEEF 100

Remoulade, friterede løg, rødløg, kapers og peberrod

RØGET MAKREL 100

Variation af tomater, fermenteret hvidløg, urter, brændt tomat og ponzu

ÆG & REJER 100

Radise, karse, yuzu emulsion, røget flagesalt og grov peber

VARIATION AF KARTOFFEL 100

Løg og poke emulsion, friteret løg, serrano, urter og radise

DESSERTER

UTRADITIONEL ÆBLEKAGE 90

Brændt hvid chokolade, æble tuille, kanel, crème chantily, saltkaramel og æbleglace

VANILJE & APPELSIN 90

Vaniljeis, appelsinglace, rålakrids, mynte, havrecrumble 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