



AFTEN

SNACKS

CHARCUTERI  130

Coppa, Iberico Chorizo og Serrano

ARANCINI / 3 STK.  90

Urteemulsion, ponzu emulsion og urter

ØSTERS 1 STK. 35 / 3 STK. 90 / 6 STK. 160

DAGENS SNACK 100

Spørg tjeneren for dagens specialitet.

CAVIAR  195

Oscietra Gold - 10 gr.

UNGHANEVINGER I PANKO 100

Aioli - Urteemulsion - Løg - Garam Masala

FORRETTER

RIMMET HAMACHI  140

Bolchebeder, radiser, urte emulsion, skorzonérod, Ponzu, karse og aske af løg

KOLDRØGET DANSK LAKS  140

Æblevinaigrette, mizuna, jordskokker, porreaske, urteolie og fermenteret løg

MOULES FRITES  145

Urter, hvidløg, fløde, hvidvin og citrongræs

Serveres med sprøde fritter og aioli

Kan bestilles som hovedret 225

RØRT TATAR  140

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

+ tilkøb af pommes & aioli +45

HOVEDRETTER

FARSERET UNGHANE 285

Vallesauce, blomkål, nye danske kartofler, løgasker, danske ærter og forårsløg

RIB-EYE AF SASHI FINSK KVÆGRACE 325

300g / pommes frites, bearnaise, timian og hvidløg

DEMI RIMMET SLETHVAR  315

Skilt velouté, nye danske kartofler, græskarkerner, urter og syltet skorzonérod

HEL PANDESTEGT RØDSPÆTTE 285

Nye danske kartofler, asparges, forårsløg & brunet smør

VARIATION AF BLOMKÅL  175

Romanesco, asparges, forårsløg, ramsløg skorzonérod, ponzu, karse

DESSERTER

UTRADITIONEL ÆBLEKAGE 90

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

VANILJE & APPELSIN  90

Vaniljeis, appelsinglace, rålakrids, mynte, havre crumble og marengs

3 SLAGS OST 125

Surt, sødt, salt og bittert

AFFOGATO 90

Vaniljeis, espresso, Casa Messina Del Nonno og citronskal

JORDBÆR & KÆRNEMÆLK 120

Jordbærsorbet, kærnemælks skum, havre crumble og hindbærestøv



GLUTENFRI



LAKTOSEFRI



VEGETARISK



VEGANSK



NØDDER



FISK