

AFTEN

SNACKS

CHARCUTERI 3 SLAGS   **130**

+ Oliven, sylt, cremer og urter

ARANCINI / 3 STK.   **90**

Urteemulsion, løg, poke og æggeblommecreme

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

DAGENS SNACK **100**

Spørg tjeneren for dagens specialitet

PANKOVINGER  **100**

Fjerkræ, aioli, garam masala og poke

CAVIAR    **195**

Oscietra Gold - 10 gram

FORRETTER

KAMMUSLING CARPACCIO   **145**

Rimmet, agurk, skilt peberrod, jordskokker, urter og mizuna

SVAMPETOAST  **140**

Skovsvampe a la creme, vesterhavsost og syltede tyttebær

RØRT TATAR   **140**

Miso, poke, sesam, kantareller, peberrod, urter og æggeblomme

MOULES FRITES   **145**

Urter, hvidløg, fløde, hvidvin, og citrongræs
Serveres med sprøde fritter og aioli
(Kan bestilles som hovedret)

BRÆNDT TUN   **145**

Sesam, ponzu, poke og glaskål

HOVEDRETTER

T-BONE AF SASHI 500G  **345**

Ca. 325g kød, bearnaise, pommes frites og timian

+ Tilkøb af frisk trøffel **+55**

HEL PANDESTEGT RØDSPÆTTE  **285**

Nye danske kartofler, asparges, urter, broccolini og brunet smør

HELLEFLYNDER  **315**

Sous vide i smør, pak choi, nødder, citrus, trøffel, sauce blanquette og pommes duchess a la Kaj

DYRERYG **285**

Urterasp, syltede tyttebær, løg & balsamico glace, kantareller, jordskokker og pommes duchess a la Kaj

VARIATION AF SKOVSVAMPE    **175**

Pak choi, æble, brunet smør, nødder, jordskokker og urter

DESSERTER

UTRADITIONEL ÆBLEKAGE  **100**

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

CREMET KNOLDSELLERI IS   **100**

Brændt sødmælk, chokolade, marengs og jernurt

KARAMELLISERET FIGEN   **100**

Honning, vaniljeis, portvin/kirsebær, mælkeskum og skovsyre

3 SLAGS OST   **135**

Surt, sødt, salt og bittert



GLUTENFRI



LAKTOSEFRI



VEGETARISK



VEGANSK



NØDDER



FISK