

Frokost

Snacks

| | |
|--|-----|
| CHARCUTERIE 3 SLAGS (G)(N) | 135 |
| + aioli , grøn mayo og sylt | |
| ØSTERS 1 STK. 35 / 3 STK. 90 / 6 STK. 160 | |
| 3 SLAGS SPANSKE OLIVEN | 45 |
| CHIPS (V) | 45 |
| Trøffel eller salt | |
| ARANCINI / 3 STK. (G)(L)(V) | 95 |
| 3 slags mayo & krydderurter | |
| CAVIAR (G)(L) | 295 |
| Oscietra Gold, 10 gram – kartoffelvaffel – rødløg – creme fraiche – purløg | |

Frokostretter

| | |
|---|-----|
| TATAR (G)(N) | 145 |
| Peberrod – wasabi – kartoffelchips – sennepscreme – syltede grønne tomater – æggeblomme | |
| SALAT M. TIGERREJER (G)(N) | 165 |
| Ærter – edamame bønner – radiser – sesam – chili – ponzu – kinakål – Friskbagt foccacia brød & smør | |
| MOULES FRITES (L) | 225 |
| Hvidvin – fløde - urter – citrongræs – sprøde fritter & mild aioli | |
| FROKOSTBØF (N) | 235 |
| Grillet Rib-eye af Sashi 225g – grillet padron – pommes frites – estragon mayo | |
| + SPIDSKÅLSALAT M. RISTEDE NØDDER, VINAIGRETTE (N)(V) | 45 |
| SPRØDE & GYLDNE POMMES FRITES (V) | 45 |
| Med mild aioli | |
| TRØFFEL POMMES (V) | 65 |
| Med mild aioli | |

Til en god frokost hører selvfølgelig en god snaps - find din favorit i drikkevarekortet

Smørrebrød

Vi anbefaler 2 stks. pr. person.

Alt vores smørrebrød er serveret på hjemmebagt rugbrød (G)(N) smurt med pisket urtesmør (L)

| | |
|--|-----|
| ROASTBEEF | 119 |
| Remoulade – friteret løg – rødløg – kapers og peberrod | |
| CHRISTIANSØSILD | 99 |
| Æggeblomme – peberrodscreme – rødbede – kapers – rødløg – urter | |
| TATAR AF OKSE | 129 |
| peberrod – wasabi – kartoffelchips – sennepscreme – syltede grønne tomater – æggeblomme | |
| ÆG & REJER | 119 |
| Limeemulsion – radiser – friskkværnet peber – dild | |
| FRITERET RØDSPÆTTEFILET | 119 |
| Urtemayo – porreaske – mizuna – æblevinaigrette | |
| + HÅNDPILLEDE REJER OG MAYONNAISE | 45 |
| AVOCADO (V) | 109 |
| Limeemulsion – sesam – radiser – urter | |
| BAGT KARTOFFELMAD | 99 |
| Poke mayonnaise – friteret løg – kartoffelchips – friteret serrano – malt (kan laves (V) vegetarisk) | |

Desserter

| | |
|---|-----|
| PETIT FOURS (G)(L)(V)(N) | 95 |
| 3 slags (spørg din tjener) | |
| UTRADITIONEL ÆBLEKAGE (G)(L)(V)(N) | 100 |
| Creme chantily – saltkaramel – æblesaft – tuille – brændt hvid chokolade – lime | |
| LUN BRUNSVIGER (G)(L)(V)(N) | 110 |
| Is af yoghurt – karamel – mynte | |
| FRANSK LEGERET CITRONTÆRTE (G)(L)(N) | 125 |
| Cremet mokka is – citronskal – brændt marengs | |
| UDVALG AF 3 SLAGS OSTE (G)(L)(N)(V) | 130 |
| Surt – sødt – salt & bittert – variation af knækbrød | |