

Frokost

Snacks

CHARCUTERIE 3 SLAGS [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓝ]	135
+ aioli , grøn mayo og sylt	
ØSTERS 1 STK. 35 / 3 STK. 90 / 6 STK. 160	
3 SLAGS SPANSKE OLIVEN	45
CHIPS [Ⓥ]	45
Trøffel og salt	
ARANCINI / 3 STK. [Ⓛ] [Ⓝ] [Ⓥ]	95
3 slags mayo og krydderurter	

Frokostretter

TATAR [Ⓛ]	145
Mayo – grov sennep – revet peberrod – rødløg – kapers – cognac – æggeblomme – purløg – kartoffel	
SALAT M. TIGERREJER [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓝ]	165
Edamame bønner – radiser – sesam – chili – ponzu – kinakål – friskbagt brød og smør	
MOULES FRITES [Ⓛ]	245
Hvidvin – fløde - urter – citrongræs – sprøde fritter - aioli	
FROKOSTBØF 225G [Ⓛ] [Ⓝ]	295
Grillet ribeye – grillet padron – pommes frites – estragon mayo	
+ SPIDSKÅLSALAT M. RISTEDE NØDDER, VINAIGRETTE [Ⓝ] [Ⓥ]	45
CAVIAR [ⓐ] [Ⓛ]	295
Oscietra Gold (10g) – kartoffelvaffel – rødløg – creme fraiche – purløg	
SPRØDE & GYLDNE POMMES FRITES [Ⓥ]	45
Med aioli af fermenteret hvidløg	
TRØFFEL POMMES FRITES [Ⓥ]	65
Med aioli af fermenteret hvidløg	

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 [ⓐ][Ⓝ] smurt med pisket urtesmør [Ⓛ]

PEBERRODSSILD	99
Æggeblomme – agurk og rød peber – østersemulsion – kapers	
SHERRYSILD	110
Sherry syltet porre – vagtelæg – porreaske – saltet lime creme - dild	
ROASTBEEF	129
Remoulade – friterede løg – salatløg – peberrod	
ÆGGESALAT [Ⓥ]	119
Asparges – æbler – urter – radiser	
KARTOFFELMAD	119
Ponzuemulsion – friteret løg – friteret serrano – urter + KAN LAVES VEGETARISK	
RØRT TARTAR	139
Mayo – grov sennep – revet peberrod – salatløg – kapers – cognac – æggeblomme – purløg – kartoffel	
HØNSESALAT	129
Kapers – æble - grønne asparges - ristet hasselnødder - estragon – syltet trompetsvampe – sprød bacon – urter	
FRITERET RØDSPÆTTEFILET	129
Remoulade – citron – urter	
+ HÅNDPILLEDE REJER OG MAYO	45

Desserter

PETITS FOURS [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓥ] [Ⓝ]	95
3 slags (spørg din tjener)	
UTRADITIONEL ÆBLEKAGE [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓥ] [Ⓝ]	100
Creme chantily – saltkaramel – æblesaft – tuille – brændt hvid chokolade – lime	
ETON MESS [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓥ] [Ⓝ]	110
Marengs m. rålakrids – mørk chokolademousse – skovbær – lemoncurd – creme chantily	
FRANSK LEGERET CITRONTÆRTE [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓝ] [Ⓥ]	125
Cremet mokkais – brændt marengs	
UDVALG AF 3 SLAGS OSTE [ⓐ] [Ⓛ] [Ⓝ] [Ⓥ]	140
Surt – sødt – salt og bittert – knækbrød og rugkiks	