
AFTEN

T A S T I N G M E N U

1.Servering

Oliven foccacia med olivenolie &
balsamico

Torskekroketter med tomat-aioli

Sortfodsskinke

2.Servering

Stracciatella med tomat & pistacie

Tuntatar med avocado & sesam

Carpaccio af okse med hasselnød &
parmesan

3.Servering

Bavette med bagt skalotteløg, confiteret
hvidløg, kartoffel & rødvinssauce

4.Servering

Frit valg mellem dagens udvalg af
desserter

Pris

499 DKK

A P P E T I Z E R S

De anbefaler 3 retter pr. person

Mandler & marinerede oliven

89 DKK

Sortfodsskinke

149 DKK

2 torskekroetter

med tomat-aioli

99 DKK

2 arancini

med mato på fermenteret hvidløg

89 DKK

2 Gourgères

med trøffelcreme & sortfodsskinke

99 DKK

S M Å R E T T E R

Stracciatella

med tomat & pistacienødder

119 DKK

Tuntatar

med avocado & sesam

159 DKK

Rørt håndskåret tatar af okse

med estragon & parmesan

149 DKK

Oksecarpaccio

med hasselnød & parmesan

159 DKK

Anderillette

med ristet brød

169 DKK

S T O R E R E T T E R

Dagens fisk *dagspris*

Bavette
med skalotteløg, confiteret hvidløg,
kartoffel & rødvinssauce
289 DKK

Oksemørbrad
med selleripuré, Pommes Anna, haricot
verts & demi-glace
389 DKK

S I D E S

Oliven foccacia

med olivenolie & balsamico

49 DKK

Grøn salat

med vinaigrette

69 DKK

Pommes Frites

med rosmarinsalt & trøffelmayo

79 DKK

O S T & D E S S E R T

3 Europæiske oste

med tilbehør

139 DKK

**Spørg din tjener om dagens udvalg af
desserter**

89 DKK