
MENU

7 - R E T T E R S

Snack

Kartoffelchips & sød chili creme
fraiche dip

Forretter

Stegt blomkål med sesam & jordnød
dressing

Okse tatar med sort fermenteret hvidløg
aioli

Cremet rillette af varmrøget laks med
kapers & rødløg

Lufttørret skinke Jamon Reserva (12mdr)

Hjemmebagt langtidshævet brød

Hovedret

Møre svinekæber med champignon & bacon i mørk ølsauce, hertil kartoffelmos

Dessert

Chokolademousse med hasselnødder & cognacsyltede kirsebær

Pris

365 DKK

(Skal vælges af hele bordet)

S N A C K S

Oliven

45 DKK

Chips

med sød chili & crème fraîche dip

55 DKK

Pommes frites

med trøffel mayo

55 DKK

Hjemmelavet focaccia

med rosmarin & ekstra jomfri olivenolie

45 DKK

T A P A S R E T T E R

Fransk løgsuppe

med croutoner

75 DKK

Croquettes

med Jamon Iberico - 5 stk.

75 DKK

Stegt blomkål

med sesamsauce & peanuts

75 DKK

Små galiciske sardiner

håndpakket i olivenolie & citronaioli

85 DKK

Grønne Padrón-pebre

med havsalt

85 DKK

Rillette af varmrøget laks

med kapers, marineret rødløg & dild

105 DKK

Crêpe

med karamelliserede løg, gedeost,
pinjekerner & honning

105 DKK

Rødbedetatar

med en aromatisk appelsinvinaigrette

95 DKK

Charcuteritalerken

lagret Jamón & fuet

125 DKK

Sprødstegt blæksprutte

med sobrasada & cremet hummus

138 DKK

Store røde argentinske rejer

i hvidløg & persilleolie

138 DKK

Carpaccio af dansk oksekød

med trøffelolie & Gammel Knas

osteflager

138 DKK

Anbefalet 3-4 tapasretter pr. person

H O V E D R E T T E R

Okse tatar

med aioli af sort fermenteret hvidløg &
pommes frites

178 DKK

Braiserede svinekæber

med champignon & bacon i mørk
ølsauce, hertil kartoffelmos

195 DKK

Laks bagt med urter

i cremet ørredrogn sauce, kartoffelmos
& smørstegt spinat

205 DKK

D E S S E R T E R

Chokolademousse

med cognacsyltede kirsebær
65 DKK

Citron sorbet

med kokosflager & limoncello
65 DKK

Ostetallerken

med tre slags oste
95 DKK