

# AFTEN

## Snacks

3 Østers  
135,-

Sortfodsskinke  
85,-

## Forretter

**Tomatsalat**  
cherrytomater – burrata – syltede solbær  
150,-

**Lyngrillet tuntatar**  
avocadocreame- ingefær- og limevinaigrette – tangsalat  
160,-

**Carpaccio**  
oksemørbrad – havgus – trøffelemulsion  
165,-

**Stenbiderrogn**  
boghvedeblinis – creme fraiche – løgmix  
165,-

**Safranrisotto**  
svampe – trøffel – pecorino  
165,-

**Pil pil rejer**  
hvidløg – koriander – purløg  
150,-

## HOVEDRETTER

**Færøsk laks**  
asparges – dild – rygeostsauce  
245,-

**Pappardelle**  
tomatsauce – burratacreme – stegt salvie  
175,-

### **Oksemørbrad**

salatløgcreme – pommes – mille-feuille – morkelsauce  
**295,-**

### **Vagtel**

granatæblemelasse – kyllingelever parfait – trøffelsauce  
**245,-**

### **Burger**

oksekød – bacon – bøftomat  
**150,-**

## **Tilvalg**

**Spinat**  
**65,-**

**Broccoli bimi**  
**65,-**

**Pommes frites**  
**60,-**

## **Desserter**

**Basque cheesecake**  
hasselnødder – flødeost – vaniljeis  
**105,-**

**Panna Cotta**  
rosépeber – ribs – hvid chokoladecrumble  
**95,-**

**Ostetallerken**  
comté – hvide dame – Gruyère – pecorino  
**145,-**

# ARISTO MENU

*Menu for hele bordet*

## **Lyngrillet tuntatar**

avocadocreame- ingefær- og limevinaigrette – tangsalat

## **Safranrisotto**

svampe – trøffel – pecorino

## **Færøsk laks**

asparges – dild – rygeostsauce

*Eller*

## **Vagtel**

granatæblemelasse – kyllingelever – parfait – trøffelsauce

## **Panna cotta**

rosépeber – ribs – hvid chokoladecrumble

*eller*

## **Comté**

valnødder -honning – kiks

**4-retters menu: 495,-**

Vand, med eller uden brus, ad libitum, pr. person 35,-

I tilfælde af allergi spørg tjeneren for mere info.

*Water, Still or Sparkling – per person 35,-*

*In case of allergies, Please ask the waiter for more information*