

Alle retter er forretningsstørrelse, og vi anbefaler 3-5 stk. pr. person inklusive tilbehør

All dishes are starter size and we recommend 3-5 dishes pr. person including sides

Kold Ærtesuppe – Chilled Pea Soup 85,-

Friske ærter, dildolie og et strejf af Prosecco

Fresh peas, dill oil, and a splash of Prosecco

Burrata 85,-

Fløde Burrata fra La Treccia parret med friske og dehydrerede tomater, drysset med balsamico og

afsluttet med et strejf af citron-infuseret olivenolie, croutoner og rød mizuna

Creamy burrata from La Treccia paired with fresh and dehydrated tomatoes, drizzled with balsamic and

finished with a hint of lemon-infused olive oil, croutons and red mizuna

Gambas 95,-

Rejer stegt i lerfad med hvidløgsolie, serveret med frisk persille

Tender shrimp baked in a clay bowl with garlic oil, fresh parsley

Okse Tartar – Beef Tartar 95,-

Håndhakket oksekød rørt med cognac og sennep, og toppet med fermenteret kimchi mayo

med sprødt rugbrød, syltede skalotteløg, karse og eddikesne

Hand-minced beef mixed with cognac and a mustard and topped with a fermented kimchi mayo

Served with crunchy rye bread, pickled shallots, cress, and vinegar snow.

Arancini 95,-

Fritteret risottokugler serveret med aioli og løvstikke-dild-støv

Golden fried risotto balls served with aioli and lovage-dill dust

Moules Frites 145,-

Økologiske line blåmuslinger kogt med hvidvin, skalotteløg, hvidløgsolie, og serveret med pommes frites og aioli

Organic line farmed blue mussels cooked with white wine shallots, garlic oil, and, served with fries and aioli

Dagens fisk Smør pocheret – Todays Fish Poched in Butter 135,-

Smør pocheret hvid fisk med mosedede ærter, majroe og en fennikelsalat. Serveret med skummet hummerbisque

Tender poached fish with mushy peas, turnips, and a fennel salad. Served with foamed lobster bisque

Grillet Bavette Medium Rare 135

Grillet bavette serveret med ristede gulerødder, gulerodspuré, kartoffel og trøffeliskum, karamelliserede løgskaller og sherrysauce

Grilled bavette steak served with roasted carrots and carrot puree, truffle potato foam, caramelized onion shells and sherry sauce

Tilbehør – Sides

Kartofler – Potatoes 35,-

Små kartofler kogt i smør emulsion, serveret med karse

Small potatoes cooked in a butter emulsion, served with cress

Ratatouille 35,-

En livlig blanding af sæsonbetonede grøntsager, simret til en hjertelig og smagfuld ret

A vibrant medley of seasonal vegetables, a hearty and flavorful dish

Timian og oste fritter – Thyme Cheese Fries 35,-

Gyldne pommes frites toppet med ost og et strejf af timian

Golden French fries topped with cheese and a sprinkle of thyme

Lille Salat – Side Salad 35,-

Hjertesalat vendt i en senneps-vinaigrette, toppet med sprøde wasabi peanuts

Gem salad tossed in a mustard vinaigrette, topped with crunchy wasabi peanuts

Brød og Smør – Bread and Butter 25,-

Hjemmebagt brød og smør

Home baked bread and butter

Kokkens Valg

7 serveringer til at dele valgt af vores kokke – pr. person 375,- (Skal bestilles af hele bordet/min. 2 personer)

Tilføj 3 glas vin, valgt af vores tjenere 250,-

Chefs Choice

Sharing menu of 7 servings chosen by our chefs – pr. pers. 375 (Must be ordered by the entire table/min. 2 persons)

Add 3 glasses of wine, chosen by our waiters 250,-