

ALL DAY MENU

FORRETTER

Marinerede grillede Argentinske rejer - aioli - citron	99 KR
Hummus - krydrede nødder - ristede øko gulerødder - sumak	89 KR
Friteret Gruyère tapiokakugler - chilichutney	89 KR
Rødbedetatar - wasabi mayo - sprøde skalotteløg	109 KR
Arthur´s tzatziki	89 KR
Oksetatar - skalotteløg - æggeblomme emulsion - rucola	129 KR
Grillet broccolini - romescosauce - Vesterhavstost	99 KR

HOVEDRETTER

Svinekæber braiseret i mørk øl - pak choy - byg "risotto"	169 KR
Ribeye - sort peber whisky sauce - fritter - salat	299 KR
Oksetatar - skalotteløg - æggeblomme emulsion - fritter salat	159 KR
Smørpocheret kulmule - beluga linser - fennikel - beurre blanc	169 KR
Grillede svampe - svampebouillon - æggeblomme emulsion - syltede sennepsfrø	159KR
Gnocchi - parmesanemulsion - grillede grøntsager - hasselnødder	169 KR

OST & SØDE SAGER

3 slags oste - frugt og nøddebrød - figenchutney	129 KR
Chokolademousse - hindbærsorbet - Amarena kirsebær	99 KR
Créme Brûlée - lakridsis	79 KR
Vaniljeis - chokoladesauce	79 KR
Sødt til kaffen - 1 flødebolle - 2 fyldte chokolader fra Mark Herman	79 KR
Tiramisu	89 KR

TIL VORES SMÅ VENNER

Pasta - Bolognese - parmesanost	79 KR
---------------------------------	-------

LITTLE DARLING MENU

249 KR

1. Servering - 2 delevenlige retter.

Serveres family style, på midten af bordet

Hummus - krydrede nødder - ristede øko gulerødder - sumak

Oksetatar - skalotteløg - emulsion på æggeblomme - rucola

2. Servering - Vælg imellem:

Braiserede svinekæber i mørk øl - pak choy - byg "risotto"

Smør pocheret kulmule - beluga linser - fennikel - beurre blanc

Gnocchi - parmesan emulsion - grillede grøntsager - hasselnødder

VINMENU

199 KR

DARLING'S SHARING MENU

399 KR

6 anretninger - 2 serveringer

Serveres som share food

1. SERVERING

Marinerede grillede Argentinske rejer - aioli - citron

Hummus - krydrede nødder - ristede øko gulerødder - sumak

Oksetatar - skalotteløg - emulsion på æggeblomme - rucola

2.SERVERING

Braiserede svinekæber i mørk øl - pak choy - byg "risotto"

Smør pocheret kulmule - beluga linser - fennikel - beurre blanc

Grillet broccolini - romescosauce - Vesterhavstost

VINMENU

199 KR