

# VELKOMMEN TIL DARLING BISTRO & BAR

Sharing is caring - men nogle gange smager noget bare for godt til at dele. Det er helt op til dig

Darlings menu består af komfortabel bistro mad, delevnlige menuer samt sindssygt møre bøffer fra grillen. Spændende menu med himmelske smager.

## ALL DAY MENU

### FORRETTER

Marinerede grillede Argentinske rejer - aioli - citron	99 KR
Hummus - krydrede nødder - ristede øko gulerødder - sumak	89 KR
Friteret Gruyère - chilichutney	89 KR
Rødbedetatar - wasabi mayo - sprøde skalotteløg	99 KR
Arthur´s tzatziki	89 KR
Oksetatar - æggeblomme emulsion - vild brøndkarse	129 KR
Grillede asparges - miso hollandaise - mandler - matcha	99 KR

## HOVEDRETTER

Grillet lammemørbrad - couscous - yoghurt - shiso	169 KR
Ribeye - peber sauce - fritter - salat	299 KR
Oksetatar - æggeblomme emulsion - fritter - salat	159 KR
Smørpocheret kulmule - beluga linser - fennikel - beurre blanc	169 KR
Grillede svampe - svampebouillon - æggeblomme emulsion - syltede sennepsfrø	159KR
Gnocchi - svampe - trøffel - hasselnødder	169 KR

## OST & SØDE SAGER

3 slags oste - kiks - figenchutney	129 KR
Chokolademousse - crumble på brunet smør - Amarena kirsebær - kirsebær sorbet	99 KR
Crème Brûlée - lakridsis	99 KR
Vaniljeis - chokoladesauce	99 KR
Tiramisu - Kahlúa is	89 KR
3 forskellige macrons	79 KR

## TIL VORES SMÅ VENNER

Fettuccine - Kødsauce- 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 - emulsion på æggeblomme - vild brøndkarse

2. Servering - Vælg imellem:

Grillet lammemørbrad - couscous - yoghurt - shiso

Smør pocheret kulmule - beluga linser - fennikel - beurre blanc

Gnocchi - svampe - trøffel - 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 - emulsion på æggeblomme - vild brøndkarse

2.SERVERING

Grillet lammemørbrad - couscous - yoghurt - shiso

Smør pocheret kulmule - beluga linser - fennikel - beurre blanc

Grillede asparges - miso hollandaise - mandler - matcha

VINMENU

199 KR