

FORRETTER

Marinerede grillede Argentinske rejer - piment d´espelette - citron	99 KR
Gulerøds hummus - radiser - krydrede nødder - persille	89 KR
Confiteret ande croquette - aioli	Pris / st 29 KR
Friteret calamari - yoghurt - dild sauce	89 KR
Padron peber - Vesterhavs ost - citron	69 KR
Burrata - marinerede tomater - agurk - krutonger	99 KR
Rødbedetatar - radicchio - syltede sennepsfrø - feta ost	99 KR
Pulpo (blæksprutte) salat - selleri - oliven	89 KR
Grillede asparges - salsa verde - Vesterhavs ost - mandler	99 KR
Gillardeau østers - citron mignonette	Pris / st 35 KR
Oksetatar - ramsløgs mayonnaise - urte salat	99 KR
POMMES FRITTER - VESTERHAVSOST - TRØFFELMAYO	79 KR

HOVEDRETTER

BBQ svinenakke - sommer grønt - nye kartofler	169 KR
Ribeye - chimichurri - fritter - salat	299 KR
Oksetatar - ramsløgs mayonnaise - urte salat - fritter	159 KR
Smørpocheret kulmule - safran sauce - fennikel - muslinger - ærter	169 KR
Grillede svampe - svampebouillon - æggeblomme emulsion - syltede sennepsfrø	159KR
Grillet spidskål - beurre blanc - dild - hasselnødder	159 KR

OST & SØDE SAGER

3 slags oste - kiks -aprikosmarmelade	129 KR
Strawberries - cream - meringue - elderflower gel	99 KR
“Pina Colada” - Coconut mousse - pineapple sorbet - roasted coconut crumble	99 KR
Crème Brûlée - lakridsis	99 KR
Vaniljeis - chokoladesauce	99 KR
3 forskellige macrons	79 KR

TIL VORES SMÅ VENNER

Fettuccine - Bolognese - parmesanost	79 KR
Fiskefilét - grøntsager - remoulade	89 KR

LITTLE DARLING MENU

249 KR

1. Servering - 2 delevenlige retter.

Serveres family style, på midten af bordet

Gulerøds hummus - radiser - krydrede nødder - persille

Oksetatar - ramsløgs mayonnaise - urte salat

2. Servering - Vælg imellem:

BBQ svinenakke - sommer grønt - nye kartofler

Smørpocheret kulmule - safran sauce - fennikel - muslinger - ærter

Grillet spidskål - beurre blanc - dild - hasselnødder

VINMENU

199 KR

DARLING ´S SHARING MENU - SERVERES FRA KL 17:00.

399 KR

6 anretninger - 2 serveringer

Serveres som share food

1. SERVERING

Marinerede grillede Argentinske rejer - piment d´espelette - citron

Gulerøds hummus - radiser - krydrede nødder - persille

Oksetatar - ramsløgs mayonnaise - urte salat

2.SERVERING

BBQ svinenakke - sommer grønt - nye kartofler

Smørpocheret kulmule - safran sauce - fennikel - muslinger - ærter

Grillede asparges - salsa verde - Vesterhavs ost - mandler

VINMENU

199 KR