

DARLING

—
BISTRO & BAR

APÉRITIF

Demièrre

Cuveé Darling, Blanc de Noir pr. gl. 140

Leclair-Thiefaine

Cuveé 04 1. Cru Mayeul, Brut pr. gl. 145

*For vejledning ang. champagne, spørg efter
sommeliereren.*

ROYAL BAERII CAVIAR 15g 199

Blinis - crème fraîche - skalotteløg

ØSTERS

1/4/8 stk

Grillet citron - kærnemælk - jernurt

Papillons 37/145/290

Fine Poésie 37/145/290

Roumegous Special 39/155/310

Gillardeau Josephine 47/185/370

Østerssmagning 155/310

Vand

pr. person 25

Med og uden brus - ad libitum

THE DARLING MENU

7 ANRETNINGER - 4 SERVERINGER

Køkkenet sammensætter menuen

Serveres til hele bordet - pris pr. person

17:00-21:00

Standard	499
De Luxe	999
<i>Inkl. caviar, hummer, foie gras & trøffel</i>	
Vinmenu á 4 glas	
Niveau 1	399
Niveau 2	999

DARLINGS SKALDYRSFAD 499

Serveres "family style" til hele bordet

Pris pr. person

HALV HUMMER

Rosenkål - shiitake - pancetta - brunet smør

SOFTSHELL KRABBE

Tartarsauce - tomat - frisésalat

JOMFRUHUMMER

Pesto - citron

ROSÉREJER

Chili - hvidløg - aioli

KAMMUSLING

Æble - dildolie - rispapir

2 SLAGS ØSTERS

Au naturel

&

Kærnemælk - jernurt

Tilvalg

15g caviar - blinis - crème fraîche 199

FORRET

HUMMERBISQUE	159
Kammusling - græskar - æble - purløg	
RØRT OKSETATAR	189
Æggeblomme - malt - dadeltomat - trøffel	
<i>Servering uden trøffel</i> 139	
SURF 'N' TURF	179
Hummer - krondyr - svampe - ørredrogn	
hummeremulsion - hasselnød	
SVAMPEPÂTÉ	139
Kantareller - bøgehatte - shiitake - løg	

HOVEDRET

HUMMER - HALV / HEL	279 / 549
Rosenkål - shiitake - pancetta - brunet smør	
DAGENS FISK	239
Selleri - tomat - mandler - brunet smør-sauce	
WAGYU STRIPLOIN A4+	399
Kantareller - sæsongrønt - sauce bordelaise	
WAGYU STRIPLOIN A4+ DE LUXE	749
Kantareller - sæsongrønt - sauce bordelaise	
foie gras - trøffel - caviar - hummerhale	
SALBAGT SELLERI	189
Piment - grønne tomater - mandler	

TILVALG

CAVIAR, 15g	179
HALV STEGT HUMMERHALE	99
REKET TRØFFEL	79
STEGT FOIE GRAS	69

TIL VORES SMÅ VENNER

RØDSPÆTTEFILET	99
Fritter - remoulade	
FRIKADELLE AF IBERICO	99
Fritter - ketchup	

OST & DESSERT

DAGENS OST	99
Honningmarinerede nødder - ristet brød	
FRITERET CAMEMBERT DE LUXE	169
Foie gras - trøffel - blommekompot	
GATEAU MARCEL	99
Havtorn-/gulerodssorbet - hibiscus	
LAKRIDSPARFAIT	99
Blommeconsommé - lime - honning	
SØDT TIL KAFFEN	79
3 fyldte chokolader	

Informationer om allergener, spørg venligst din tjener.