

THE DARLING MENU

7 ANRETNINGER - 4 SERVERINGER

Køkkenet sammensætter menuen.

Serveres til hele bordet - 17:00-21:00

THE DARLING MENU

499 KR

THE DARLING MENU SOM DELUX

999 KR

Inkl. caviar, hummer, foie gras & trøffel

VINMENU Á 4 GLAS

Niveau 1

399 KR

Niveau 2

999 KR

499 KR

DARLINGS SKALDYRSFAD

Serveres "family style" til hele bordet. Pris pr. person

Halv hummer - rosenkål - shiitake - pancetta - brunet smør

Softshell krabbe - tatarsauce - tomat - frisésalat

Jomfruhummer - pesto - citron

Rosérejer - chili - hvidløg - aioli

2 slags østers - Au naturel & kærnemælk skilt med jernurtolie

TILVALG

199 KR

15g caviar - blinis - crème fraîche

FORRET

HUMMER BISQUE

119 KR

Kammusling - græskar - æble - purløg

RØRT OKSETATAR

119 KR

Æggeblomme - malt - dadeltomat - trøffel

SURF 'N' TURF

179 KR

Hummer - krondyr - svampe - ørredrogn hummeremulsion - hasselnød

SVAMPEPÁTE

119 KR

Kantareller - bøgehatte - shiitake - løg

HOVEDRET

HUMMER - HALV /HEL 279/549 KR

Rosenkål - shiitake - pancetta - brunet smør

DAGENS FISK 239 KR

Selleri - tomat - mandler - brunet smør-sauce

WAGYU STRIPLOIN A4+ 329 KR

Kantareller - sæsongrønt - sauce bordelaise

WAGYU STRIPLOIN A4+ DE LUXE 749 KR

Kantareller - sæsongrønt - sauce bordelaise - foie gras - trøffel - caviar -
hummerhale

TILVALG

CAVIAR 15.GRAM 239 KR

HALV STEGT HUMMERHALE 99 KR

REKET TRØFFEL 79 KR

STEGT FOIE GRAS 69 KR

TIL VORES SMÅ VENNER

RØDSPÆTTEFILET

99 KR

Fritter - remoulade

FRIKADELLER AF IBERICO

99 KR

Fritter - ketchup

BØRNEIS

Vaniljeis - chokoladesovs

OST OG SØDE SAGER

DAGENS OST

99 KR

Honningmarinerede nødder - ristet brød - syltede rødløg

FRITERET CAMEMBERT DE LUXE

169 KR

Foie gras - trøffel - blommekompot

GATEAU MARCEL

79 KR

Havtorn-/gulerodssorbet - hibiscus

LAKRIDSPARFAIT

79 KR

Blommeconsommé - lime - honning

SØDT TIL KAFFEN

79 KR

1 flødebolle og 2 fyldte chokolader