

## AFTEN MENU

En rejse gennem spicy, søde, salte og drømmende retter med gastronomiske elementer fra hele vores farverige verden.

Kød, fisk eller helst fri - det er op til dig!

Den samme menu serveres for hele bordet.  
Menuen sammensættes af køkkenet og skifter ofte.

|               |       |
|---------------|-------|
| 4 SERVERINGER | 450,- |
| 7 SERVERINGER | 675,- |

|         |             |
|---------|-------------|
| VINMENU | 350,-/550,- |
|---------|-------------|

|                 |      |
|-----------------|------|
| +ØSTERS         | 40,- |
| +OST            | 50,- |
| +NAAN           | 45,- |
| VAND AD LIBITUM | 30,- |

## SNACKS

Tre forskellige snacks, serveres til hele bordet.

|                    |                |
|--------------------|----------------|
| Køkkenet bestemmer | 75,-           |
| Tilføj østers      | +40,- pr. styk |

Østers med thai style vinaigrette 3 stk 115,- / 6 stk 210,-

Lola's Butter Naan 45,-

**Vi anbefaler snacks, 2-3 serveringer og en dessert pr. person**

**Kokos Ceviche - 155,-**

Hvid fisk i kokos- og soyadressing med agurk, skalotteløg og sprød tostada

**Zucchini & Pistacie Salat - 145,-**

Skiver af rå zucchini med pistaciecreme toppet med koriander, pistacie og granatæble

**Kartofler & Creme Fraiche - 135,-**

Sæsonens ristede kartofler fra Stensbølgård med 50% creme fraiche, løvstikkeolie og podi

**Tomat & Aubergine - 140,-**

Gamle sorter af tomater med pakora friterede "croutoner" af aubergine, kosho vinaigrette og pecorino

**Reje Toast - 160,-**

Friteret rejetoast med sesam toppet med urtesalat og hele fjordrejer

**Udonnudler - 155,-**

Hjemmelavede kartoffelnudler i rejebisque med chiliolie og syltet daikon

**Moilee - 165,-**

Sydindisk kokoskarry med muslinger, friterede løg og dild

/Hertil anbefales naanbrød - 45,-

**Løgtærte - 175,-**

Grillede løg i butterdej fra Hahnemanns Køkken og hollandaise

**Sommerkål & Karry - 165,-**

Ristet sommerkål og 5 spice pork belly med grøn karry vinaigrette og peanuts

**Mole Kylling - 165,-**

Pocheret kylling med mexicansk mole, spidskommen ris og sprød papadum

## OST & DESSERTER

**Empanadas - 100,-**

Gammelknas empanadas i parathadej med hybenrose honning og hibiscus marmelade

**Fersken, Abrikos & Marengs - 100,-**

Sommerferskener med marengs og abrikos

**Bær & Hasselnødder - 110,-**

Chokolade- og hasselnød parfait toppet med hasselnød ganache og bær

**Sencha Posset - 90,-**

Cremet posset infuseret med sencha, toppet med knasende sesam og olivenolie

*1% af omsætningen bliver doneret til Nordic Foodprint.*

*Lola har økologisk spisemærke i Sølv og har via KBH universit fået udarbejdet klimarapport på vores drift.*