

Aftenmenu

8 dele retter 435kr. Kokkens valg

Snacks

Vælg dem alle til 180kr

Focaccia, Stracciatella og ansjoser	70,00 kr.
Ost og charcuterie	70,00 kr.
Marinerede oliven	45,00 kr.
Torskekroket med lime mayo	70,00 kr.

Forretter

Stegte kammuslinger, rødbedepuré og mandel emulsion	145,00 kr.
Grillet aubergine, røget ost, confit tomater og basilikum	115,00 kr.
Burrata, flaskegræskar, ristede hasselnødder og estragon mayo	125,00 kr.
Okse tartar, ingefær mayo, teriyaki og sesame crumble	145,00 kr.
Grillet blæksprutte, røget kartoffelmousse, teriyaki, løgcrumble og mynte	135,00 kr.

Hovedretter

Stegt kulmule, blomkålspuré, syltede agurker og stegte kapers 215,00 kr.

Ribeye, karameliseret løgpuré, ristet jordkokker og trøffelsauce 235,00 kr.

Perlebyg risotto, ceps og brændt porre 195,00 kr.

Pecorino og sort peber ravioli 195,00 kr.

Dessert

Hvid chokolade og hindbær mousse 90,00 kr.

Marinerede ferskner, fersken sorbet og hasselnød crumble 90,00 kr.

Mælke is, figner og saltet honningcrumble 90,00 kr.

#cuveekitchenbarcopenhagen

Tel: 60261641 | Email: cuveecph@gmail.com