
MENU

T A S T I N G - M E N U

Menuen er sammensat af vores kok og består af små retter udplukket fra menukortet plus et par esser fra ærmet.

5 retter

Pris pr. person *349 DKK*
(min. 2 personer)

8 retter

Er I et større selskab min. 4 personer eller flere kan I vælge 8 retter

Pris pr. person *489 DKK*

(Til 2 eller 2 personer - tillæg 30 DKK pr. person)

Alle ved bordet skal bestille den samme menu

V I N M E N U

Vin menu
med 3 glas vin
279 DKK

Vin menu 4 glas vin
rødvin skænker 2 gange
339 DKK

Vin menu 5 glas vin
rødvin skænker 2 gange
399 DKK

Bobler, snacks og kaffe
med sød
119 DKK

F O R R E T T E R

Sprøde vietnamesiske forårsruller

med gris & rejer

89 DKK

Friteret kammusling

med aioli, stenbiderrogn med wasabi &
syltede radise

139 DKK

Friskeruller

med sprød soft shell krabbe, mango, salat
& krydderurter svøbt i rispapir, serveret
med lime-fiskesaucedip

129 DKK

Mangosalat

med grillet marineret tigerrejer, lime & chili
dressing, jordnødder, krydderurter &
rejechip

119 DKK

Indbagt tigerrejer

med panko, serveret med sød chilidip og
syltede grønsager

89 DKK

Saftig kylling satay

med hjemmerørt jordnøddesauce og
syltede grønsager

89 DKK

Rejechips

med sød chilisauce

39 DKK

Hjemmeristede jordnødder

med salt og chili

35 DKK

H O V E D R E T T E R

Sprøde vietnamesiske forårsruller og grillet marineret tigerrejer

serveret med risnudler, salat,
krydderurter, jordnødder og lime-
fiskesauce

179 DKK

Ovnbragt marineret dagens fisk

med citrongræs, serveret med risnudler,
sprød salat, syltede kål og lime-
fiskesauce

219 DKK

Sauteret marineret Hereford oksefiletstykker

med løg og citrongræs, serveret med
risnudler, salat, krydderurter, jordnødder
og lime-fiskesauce

199 DKK

Rød karry

med kokos, kylling, frisk mango, grillet aubergine & frisk chili, serveret med jasminris
179 DKK

Indbagt kylling glaseret

med blommesauce, peberfrugt, gulerødder, løg & toppet med cashewnødder, serveret med jasminris
185 DKK

Grønt karry

med kokos, kylling, bambusskud, bønner & frisk chili, serveret med jasminris
179 DKK

Andesteg

på en bund af lækker hjemmerørt rød karry, kokos, frisk mango, grillet aubergine & frisk peber, serveret med jasminris
199 DKK

Andesteg

med en udsøgt black pebersauce,
kokkens udvalgte svampe, grønsager og
frisk peber, serveret med jasminris

199 DKK

Sauteret blæksprutte

med østersauce eller chilisauce, kokkens
udvalgte grøntsager, serveret med
jasminris

179 DKK

Sauteret oksefilet

med hvidløg, ingefær og
soyabønnesauce, kokkens udvalgte
grøntsager, serveret med jasminris

199 DKK

Hjemmerørt panaeng karry

med Hereford oksefilet eller andesteg,
kaffir limeblade, jordnødder og frisk chili,
serveret med jasminris

199 DKK

Grillet citrongræs marineret tigerrejer

med chili tamarindsauce, kaffir limeblade,
asparges, serveret med jasminris

179 DKK

Ovnbragt dagens fisk

i lækker chili tamarindsauce, asparges,
aubergine og kaffir limeblade, serveret
med jasminris

219 DKK

VEGETAR FORRETTER

Vegetariske forårsruller

79 DKK

Friskeruller

med asparges, mango, syltede
grønsager, salat & krydderurter svøbt i
rispapir, serveret med lime-chilisaucedip

119 DKK

Mangosalat

med krydderurter, jordnødder, serveret
med panko asparges

99 DKK

VEGETAR HOVEDRETTER

Rød karry

med kokos, tofu, mango og kokkens
udvalgte grøntsager, serveret med
jasminris
159 DKK

Wokstegt tofu

med grøntsager og soya sesamolie eller
chilisauce, serveret med jasminris
159 DKK

B Ø R N E M E N U

For børn til og med 11 år

Forårsruller

med salat & agurk

59 DKK

Stegte ris i sojasauce

med æg & grøntsager, valgfri kylling eller
tigerrejer

99 DKK

Kylling eller tigerrejer stegt

med østersauce & grøntsager på toppen
af risnudler

99 DKK

D E S S E R T

Crème brûlée

40 DKK

Hvid chokoladeis

med crumble og frisk bær

59 DKK

Crème brûlée

med frisk frugt

75 DKK

Hjemmerørt kokosis

med frisk frugt

79 DKK

Crème brûlée

med hjemmerørt kokosis og frisk frugt

95 DKK