
MENU

E L O ' S M E N U

S N A C K S

Crackers og oliven

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

F O R R E T T E R

Rimmet laks – granatæble – tang

Pocheret sæsonsalat – udblødte
tranebær – mandler

Tiger rejer i panko – urtemayo

M E L L E M R E T

Gravad kalveinderlår – marinerede
blommer – ristet kernere

H O V E D R E T T E R

Udbenet kyllingeoverlår - champignon i
balsamico & pimento

Kartoffel tortilla - aioli

Kroketter på okseskank - syltede
courgetter - ærteskud

D E S S E R T

Trifli på karamelliseret rabarber – crumble
– dulce de leche creme

Pris: 399 DKK

Retterne serveres over flere omgange
efter jeres behov. Brød og vand under
hele middagen ved valg af den faste
menu

A L A C A R T E

S N A C K S

Crackers & oliven

49 DKK

Surdejsbrød med et strøg hvidløg

49 DKK

F O R R E T T E R

Rimmet laks – syltede courgetter –
granataæble
89 DKK

Pocheret blomkål – ravigotte sauce –
tranebær – mandler
69 DKK

Tigerrejer i panko 4stk. – dildmayo
89 DKK

Bacalao på torsk og kartoffel - syltet
rødløg
89 DKK

M E L L E M R E T T E R

Gravad kalveinderlår – frugt i lage – ristet
kerner
79 DKK

Stegt serano – dadler – balsamico
79 DKK

H O V E D R E T T E R

Udbenet kyllingeoverlår – champignon i
balsamico - 89 DKK

Croquettas på okseskank – chili mayo -
89 DKK

Croquettas på bechamel og spinat – aioli
- 79 DKK

Kartoffel tortilla
59 DKK

Stegt chorizo – syltede courgetter
89 DKK

Peppers de padron - havsalt
79 DKK

Albondigas – salsa – manchego
89 DKK

D E S S E R T

Crema Catalana
69 DKK

Trifli på rabarberkompot – crumble –
fløde
69 DKK

Minimum 4 retter pr. snude

Spørg tjeneren vedr. yderligere vegetar
retter

Oplys gerne om allergener eller andet