

MENU - A LA CARTE

EN REBELSK AFTEN

Menuen tager ca. 3 timer

(Start senest kl. 20.45)

Forudbestilling af denne menu anbefales ved bookinger 1. seat fredag & lørdag, da 2. seat kan være fyldt, og dermed er det ikke muligt at bestille den på aften. Skriv i kommentarfeltet når reservationen fortages

4 SNACKS & 1 AMUSE

RETTER

Saltet Torsk · Appelsin · Agurk · Daikon Karse · Leche de Tigre

Stegt Rødfisk · Hestebønner · Dild · Soja · Kærnemælk

Signatur Tatar af Okse · Ribs · Urtemayo · Sennep · Karse

Iberico Gris · Æble · Spinat · Persilleblanquette

Mandarinsorbet · Mazarin · Ymer · Hvid Chokolade

MENU 850

MENU med Caviar · Hummer & Trøffel 1175

VINMENU

THE COMFORTABLE

La Perle Noire & 5 Glas Vin 695

THE UNCONTROLLABLE

Champagne & 5 Glas Vin 1050

Min 2 pers.

DEN LILLE REBEL

Menuen tager ca. 2 timer

3 SNACKS & 1 AMUSE

RETTER

Saltet Torsk · Appelsin · Agurk · Daikon Karse · Leche de Tigre

Iberico Gris · Æble · Spinat · Persilleblanquette

Mandarinsorbet · Mazarin · Ymer · Hvid Chokolade

MENU 595

MENU med Caviar & Trøffel 825

VINMENU

THE COMFORTABLE

La Perle Noire & 3 Glas Vin 495

THE UNCONTROLLABLE

Champagne & 3 Glas Vin 725

Min 2 pers.

A LA CARTE

SNACKS

- Østers & Hyldeblomstvinaigrette 2 stk. 95
Laksetatar · Ponzu & Wonton 2 stk. 60
Hvide Asparges · Rossini Caviar & Wonton 2 stk. 90
Cheese Sticks & Gammel Knas Creme 4 stk. 40
Sprøde Tapioka · Shichimi & Sort Sesamemulsion 50
Kartoffel Rösti · Serrano · Aioli & Trøffel 2 stk. 100

VODKACAVIAR

- Iskold Vodka & Rossini Caviar 100

RETTER

- Saltet Torsk · Appelsin · Agurk · Daikon Karse · Leche de Tigre 175
- Stegt Rødfisk · Hestebønner · Dild · Soja · Kærnemælk 225
- Signatur Tatar af Okse · Ribs · Urtemayo · Sennep · Karse 155
- Confiteret Kylling · Hjertesalat · Kyllingeskind · Knoldselleri · Tyttebær 215
- Iberico Gris · Æble · Spinat · Persilleblanquette 235
- 4 stk. Europæiske Oste · Ristet Maltbrød · Sødt 135
- Mælkeis · Rossini Black Label Caviar · Hasselnøddeolie 195
- Mandarinsorbet · Mazarin · Ymer · Hvid Chokolade 135

EKSTRA TILBEHØR

- Rossini Black Label Caviar 10g/30g 195/550
Stegt Hummer 150 · Frisk Trøffel 75

SEAFOOD FESTIVAL WEEK

17/5 - 25/5

SEAFOOD MENU

17/5 - 25/5

SNACKS

Tatar af Kammusling · Wasabi · Wontontærte
Torskekroket · Aioli
Sprøde Tapioka · Dild · Østersemulsion
Laks · Peberrod · Agurk · Karse · Rossini Caviar

RETTER

JOMFRUHUMMERBISQUE

Tomater · Thai Basilikum · Boghvedekerner

TORSK EN CROÛTE

Ærter · Bønner · Fiskefumé · Rossini Caviar

RABARBER

Hvid Chokolade · Mazarin · Citron Verbena

685 pr. person

A LA CARTE & MENU AFTEN

Under seafood festival week 17/5 - 25/5 vil der være færre retter i a la carten.

RETTER

Jomfruhummerbisque · Tomater · Thai
Basilikum · Boghvedekerner 175

Signatur Tatar af Okse · Syltede Ribs · Urtemayo · Sennep · Karse 155

Torsk en Croûte · Ærter · Bønner · Fiskefumé · Rossini Caviar 255

Confiteret Kylling · Hjertesalat · Kyllingeskind · Knoldselleri · Tyttebær
215

4 stk. Europæiske Oste · Ristet Maltbrød · Sødt 135

Rabarber · Hvid Chokolade · Mazarin · Citron Verbena 135