

— Menu —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

BRANDEDE KROKETTER
røget kartoffel & torsk

RIMMET KAMMUSLING
blomkålspuré, ristede hasselnødder, brunet smør, soya & ingefær

CANETTE BRYST
syltede rødbeder, marineret grønkål, kartoffel & foie gras sauce

STICKY TOFFEE PUDDING
saltkaramel, krystalliseret hvid chokolade & vaniljeparfait

5 SERVERINGER 395,-

VINMENU 355,-

1 glas bobler & 3 glas vin

— Snacks —

SALT VAFFEL
trøffelmayo & serranoskinke

ARANZINI
friteret risotto med urtemayo

BRANDEDE KROKETTER
røget kartoffel & torsk

BURRATA
olivenolie, salt & peber

ANSJOSER
ansjosfilleter fra Don Bocarte

RØGEDE BRISLINGER
rouille & citron

SERRANOSKINKE
fra Casalba & salted mandler

OLIVEN & MANDLER
ristede salte Marcona mandler & franske oliven

POCHERET BLÆKSPRUTTE
piment, yuzu & ajo blanco

50 ,- per ret

— Småretter —

GILLARDEAU ØSTERS
hasselnød, peberrod & agurk (3 stk.)

RIMMET KAMMUSLING
blomkålspuré, ristede hasselnødder, brunet smør,
soya & ingefær

RØRT TARTAR
sprødt rugbrød, parmesan, tomat & peber

RØGET SAMSE LAKS
Radiser, syret fløde, rugbrød & dild

SVAMPETOAST
ristet brød med kantareller & østershatte

STEGT TORSK
selleri & safransauce

CANETTE BRYST
syltede rødbeder, marineret grønkål, kartoffel
& foie gras sauce

125 ,- per ret

— Dessert —

SVENSKE BLÅBÆR
friskostcreme & saltet caramel

CHOKOLADEMOUSSE PÅ MANJARI
passionsfrugt & syltede kirsebær

STICKY TOFFEE PUDDING
krystalliseret hvid chokolade,
saltkaramel & vaniljeparfait

3 SLAGS FRANSKE OSTE
sprødt rugbrød & garniture

95 ,- per ret

Vi anbefaler
2-3 snacks & 2-3 småretter
per person
