

Aftenmenu

Vi har to menuer. Den første er en social experience, som kommer rundt i hele vores køkken. Den anden er et måltid sammensat af jer, hvor hele bordet er med til at vælge blandt vores delevnlige tallerkner med fisk, skaldyr, kød og grønne sager..

The Social Experience

Hvor hele bordet deler restauratørens favorit plates, minimum 2 pers.

Hjertesalat, confiteret fennikel & syltede løg
Gratineret kammusling med hollandaise & Vesterhavsost
Sortfodsskinke med trøffelcreme på grillet brød med Vesterhavsost
Kyllingevinger glaseret i teriyaki, ristede sesam & forårsløg

Stegte kyllingebryster med blanquette sauce med fyld
Sprøde fritter med urtesalt
Grillet broccolini med hvidløg & persille vinaigrette
Padrons med tørret chili

Hjemmelavet koldskål med sorbet, vanilje crumble & friske hindbær
(Vi tager forbehold for ændringer i menuen)
395

Opgradering

Dry aged Cote de Boeuf fra Kødriget & pebersauce 125 pr. person

Tilvalg

Friskrevet italiensk sommertrøffel
55 per ret, per person

Vinmenu af 3 glas
295

Spørg venligst personalet om allergener

A la carte

Alle plates er designet til at dele i snack/mellem rets størrelsen.
Vi anbefaler at to personer starter med at dele 6 plates.
Vi tror på - den der deler, får mere!

Vegetarisk

Nødder

Røgede mandler & saltede cashewnødder

55

Sylte blanding

Oliven & umodne baby fersken

55

Padrons

Med tørret chili

65

Pommes frites

med urtesalt

60

Pommes frites

med trøffelolie og Vesterhavsost

65

Falafel

med chili (mild) & svampecreme

80

Kartoffelkroetter

med Comte Grand Cru Fil + 16 mdr.

85

Tasty veggie snack burgers

med chilimayo, kålsalat, syltede rødløg & relish

100

Friterede jordkokker

med trøffelmayo & sprød salvie

95

Grillet broccolini

m hvidløg & persille vinaigrette

125

Hjertesalat

med confiteret fennikel & syltede løg

95

Fisk & Skaldyr

Østers

med ristede sesam & citron

pr. stk. 35

Østers

Med Bloody Mary shot

pr. stk. 40

Gratineret kammusling

med Hollandaise & Vesterhavsost

135

Hvide asparges

med Hollandaise, håndpillede rejer & korblomster

165

Stegt torsk

med karameliseret blomkål, selleri pure & brunet smør

195

15 gr. Caviar

med blinis & sour cream

195

Spørg venligst personalet ang. allergener

Bemærk at ved betaling med firmakort samt credit-
og debit kort registreret udenfor EU, opkræves 1,89 % i gebyr.

A la carte

Alle plates er designet til at dele i snack/mellem rets størrelsen.
Vi anbefaler at to personer starter med at dele 6 plates.
Vi tror på - den der deler, får mere!

Kød Plates

Kyllingevinger

med teriyaki, ristet sesam & forårsløg
80

Sortfodskinke

med trøffelcreme, vesterhavsost & grillet brød
115

Rørt tatar

med enebær og karl johan
90

Crunchy chicken snack burgers

med syltede agurker, hjertesalat & pebermayo
100

Stegt kyllingebryst

med grillet spidskål & blanquette sauce
175

Cote de boeuf a 600 gr

med pebersauce & madagaskar peber
495

“Et problem der er delt,
er et problem halveret”

Lad aftenen få
en sød afslutning

Ost & Dessert

Comte Grand Cru Fil + 16 mdr.

med timian pære
85

Blå kornblomst

med timian pære
75

Koldskål

med friske hindbær, sorbet, havesyre & crumble
85

Gateau Marcel

med vaniljeis & kakaonibs
75

Udvalg af is

med kondenseret mælk
75

“Den der deler får mere”

Spørg venligst personalet ang. allergener

Bemærk at ved betaling med firmakort samt credit-
og debit kort registreret udenfor EU, opkræves 1,89 % i gebyr.
