

MAS

7 Serveringer og Snacks

Menu, der serveres som delemad. Skal bestilles af hele bordet.
Serveres med olivenolie og brød

APPERITIF

Snacks og et glas bobler

FORRET

Ceviche, syltet tomat og lime

Padrons i sprød dej og spicy cheddar-dip

Rørt tatar med yuzu og kartoffelchips

HOVEDRET

Overlår af kylling med friske ærter og cremet pasta

Grillet sommergrønt, røgede mandler, grøn sommersalsa og vesterhavsost

Vaffel, lun kartoffelsalat med løvstikke og marineret rejer, toppet med hollandaise

DESSERT

Jordbærsalat med sød sherry,
hyldeblomst, mynte og vaniljecreme

495,- PR. PERS.



SMÅ TING TIL VINEN

Manchego
35,-

Flæskesvær med tomat
45,-

Røget mandler
45,-

Hjemmebagt focaccia
med olivenolie
45,-

Oliven
45,-

2 cold cuts og hjemmebagt
focaccia
75,-
+ prøv husets sherry til 65,-

DESSERT

Jordbærsalat med sød sherry,
hyldeblomst, mynte og vaniljecreme
85,-

A LA CARTE

Ceviche, syltet tomat og lime
100,-

Padrons i sprød dej og
spicy cheddar-dip
85,-

Rørt tatar med yuzu og kartoffelchips
120,-

Overlår af kylling med friske ærter og
cremet pasta
135,-

Grillet sommergrønt, røgede mandler,
grøn sommersalsa og vesterhavsost
95,-

Vaffel, lun kartoffelsalat med løvstikke,
hertil marineret rejer og toppet med
hollandaise
155,-

MENOS

4 Serveringer og Snacks

Menu, der serveres som delemad. Skal bestilles af hele bordet.
Serveres med olivenolie og brød

Serveres onsdag og torsdag.

APPERITIF

Snacks og et glas bobler

FORRET

Ceviche, syltet tomat og lime

Padrons i sprød dej og spicy cheddar-dip

HOVEDRET

Overlår af kylling med friske ærter og cremet pasta

Grillet sommergrønt, røgede mandler, grøn sommersalsa
og vesterhavsost

300,- PR. PERS.

