

MIDDAG

SIDSTE BESTILLING 20.30

MENU

5 SERVERINGER - 275 PR. PERSON *(Bestilles af hele bordet)*

Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.

- Stracciatella med grillede blommer
- Rå mørksej med cherry tomater, fennikel og selleri
- Gule beder, røget ricotta og appelsin tagetes
- Grillet aubergine og zucchini med grøntsags jus
- Borlottibønner, tomat, muslinger og parmesan

- Der medfølger brød til menuen. Ekstra brød kr. 20,-. Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 20,-

À LA CARTE

Serveres løbende i køkkenets tempo

SNACKS & FORRETTER

Østers:

Le Gall	3/6/12	110/195/350
Gillardeau	3/6/12	125/225/415

Hjemmelavet surdejsbrød med olivenolie	30
Ansjoser fra Cantabrien	75
Boquerones fra Cantabrien	75
Økologisk mortadella	80
Charcuterie	115

OST

Stracciatella med grillede blommer	90
Tre slags ost serveret med boghvedecracker og figer	95

MINDRE RETTER (VÆLG 2-3 PR. PERSON)

Puré af hokkaido, bagte gulerødder, kimchi og citrongræs	95
Små nye løg bagte med gedeost, oksefedt og crouton	100
Kartofler, kål, syrnet fløde og rå Karl Johan svampe	115
Borlottibønner, tomat, muslinger og parmesan	135
Kantaraller bagt i butterdej med tørrede tyttebær	140
Oksetatar med miso, kantareller og sar	140

SØDT

Varm æblekage med hjemmelavet honningis	65
---	----

