



MENU (EKSEMPEL 26.07.21)

5 RETTER - 295

Taramasalata lavet på røget torskerogn og vilde løg

Stracciatella med olivenolie og grillede abrikoser

Grillede og "smashed" agurker med creme på gedeost, dild, sesam og ingefær

Ærter med reduceret fiskefond, kærnemælkscreme, tørret rogn og urter

Makrel med hestebønner, tagetes og en sauce på rød chili, grape og jordbær

*(Bestilles af hele bordet) Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.
Inklusiv brød. Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 20,-*

ØSTERS

Le Gall

3/6/12 pcs.

120/230/435

Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/245/465

DESSERT

**Jordbæris med
pistacie og basilikum**
75

Tiramisú

80

À LA CARTE

Surdejsbrød med olivenolie 35

Ansjoser fra Cantabrien 75

Kyllingeleverparfait med ristet brød 85

Taramasalata lavet på røget torskerogn og vilde løg 85

Charcuterie med sennep og pickles 115

Tre slags ost serveret med boghvedechips 105

Stracciatella med grillede abrikoser og basilikum 95

Agurker med creme på gedeost, dild, sesam og ingefær 95

2 stk Arancini med tomat, fennikel, pecorino og ansjoser 105

Fennikel salat med parmesan, ansjoscreme og bagte hvidløg 105

Tomater & artiskokker i olivenolie med salvie og parmesan 110

Sæsonens grøntsager bagt med miso, frisk hvidløg og boghvede 110



MENU (SAMPLE 26.07.21)

5 COURSES - 295

Taramasalata made of smoked cod roe and wild onions

Stracciatella with olive oil and grilled apricots

Grilled and "smashed" Cucumbers with a goats cheese cream, sesame, dill and ginger

Peas glazed in fish stock with buttermilk cream and herbs

Mackerel with favabeans, tagetes and a grapefruit, chili and strawberry sauce

(Ordered by the whole table) Please inform the staff about allergies and dietary restrictions. Bread included. Filtered water pr. pers. kr. 20,-

OYSTERS

Le Gall

3/6/12 pcs.

120/230/435

Gillardeau

3/6/12 pcs.

125/245/465

DESSERT

**Strawberry ice cream
with pistachio & basil**

75

Tiramisú

80

À LA CARTE

Sourdough bread with olive oil 35

Anchovies from Cantabria 75

Chicken liver parfait with toasted bread 85

Taramasalata made of smoked cod roe and wild onions 85

Charcuterie with pickles and mustard 115

Cheese platter three kinds served with buckwheat crackers 105

Stracciatella with grilled apricots and basil 95

Cucumbers with a goats cheese cream, sesame, dill and ginger 95

2 Arancini with tomato, fennel, pecorino and anchovies 105

Fennel salad with parmesan, anchovy and confit garlic cream 105

Tomato and artichokes in olive oil with parmesan and sage 110

Seasonal vegetables baked with miso, fresh garlic and buckwheat jam 110