



MENU (EKSEMPEL 15.09.21)

5 RETTER - 295

Stracciatella med syltet hokkaido, olivenolie og basilikum

Rå tomater og grillet zucchini med creme af dijon og konfiteret citron

Arancini med charcuterie og tomat

Bagte beder med rødbede shoyu, solbær og korianderfrø

Borlottibønner med muslinger, tomat, salvie og parmesan

*(Bestilles af hele bordet) Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.
Inklusiv brød. Filtret 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

Tiramisú

80

À LA CARTE

Serveres i køkkenets tempo

Surdejsbrød fra Rondo 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 boghvedekiks 105

Stracciatella med syltet hokkaido, olivenolie og basilikum 95

Voksbønner med brunet smør, grillet citron, chili og kapers 115

Kantareller med perlebyg og fennikel kosho 125

Oksetatar med karameliseret løg, rosmarin og tørret parmessn 145

Stegt sandart med sæsonens grønt og koriander- og hvidløgsmør 155



MENU (SAMPLE 15.09.21)

5 COURSES - 295

Stracciatella with pickled Hokkaido squash, olive oil and basil

Raw tomatoes and grilled zucchini with dijon and confit lemon cream

Arancini with charcuterie and tomatoes

Baked beets with beetroot shoyu, black currant and coriander seeds

Mussels with borlotti beans, tomato, sage and parmesan

(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

Tiramisú

80

À LA CARTE

Served at the pace of the kitchen

Sourdough bread from Rondo with olive oil 35

Anchovies from Cantabria 75

Chicken liver parfait with toasted bread 85

Taramasalata made of smoked cod roe and wild onion 85

Charcuterie with pickles and mustard 115

Cheese platter three kinds served with buckwheat crackers 105

Stracciatella with pickled Hokkaido squash, olive oil and basil 95

Wax beans with brown butter, capers and chili 115

Chantarelles with pearl barley and fennel kosho 125

Beef tartare with caramelized onion, rosemary and dried parmesan 145

Panfried zander with seasonal vegetables and coriander/garlic butter 155