

## **DAGENS MENU**

6 serveringer - 375 pr. kuvert

Bestilles af hele bordet. Oplys venligst om allergier eller diæter i forvejen.

Filtreret vand m./ u. brus pr. pers. kr. 25,-

Stracciatella med grillede abrikoser

Surdejsbrød fra Rondo. Økologisk olivenolie fra Sardinien

Tomater og grillet zucchini med dijon og confiteret citronemulsion

Aranchini med røget ost, ærter og prosciutto

Gulerødder med saltet yoghurt, chili og mynte

Makrel med ratatouille og nye kartofler

## **ØSTERS**

Le Gall 3/6/12 pcs. 125/235/445

Gillardeau 3/6/12 pcs. 135/255/475

## **SNACKS OG APPITIZERS**

Surdejsbrød fra Rondo. Økologisk olivenolie fra Sardinien 35

Ansjoser med croutoner og citron 75

Labneh med olivenolie og piment d'Espelette 85

Kyllingeleverparfait med ristet brød 95

Stracciatella med Grillede abrikoser 95

Charcuterie tallerken 135

Tre slags ost 135

## **À LA CARTE**

Tomater og grillet zucchini med dijon og confiteret citronemulsion 105

Bagte tomater med confiteret artiskok, salvie og parmesan 135

Løgtærte med Comté ost og reduceret fløde 135

Oksetatar med confiteret hvidløg og ansjos-emulsion med croutoner 155

Kødboller af oksehjærte og lammekød i tomatsauce 155

Tilføj sidesalat 45

## **DESSERT MM.**

70 % mørk chokolademousse med olivenolie og havsalt 75

Flødeis med bær og abrikoskompot 75

Kirsebærtærte med vanille-cremefraiche & kirsebærlikør 85