



M E N U

F E M R E T T E R · 3 9 5

Køkkenchefen bestemmer. Fem serveringer baseret på dagens à la carte og sæsonens råvarer, serveret som deleretter.
Menuen skal bestilles af hele bordet. Vi tager hensyn til pesce- og vegetarer.

Filtreret vand ad libitum, med eller uden brus per person 25

Ekstra brød 25

À L A C A R T E

Œuf 'kimchi mayo' (v) 45

Smilende (:)

Hiramasu (p) 145

Fermenteret gulerod · melon

Tatar 115

Okseinderlår · tomat · pebermayonnaise · pommes alumettes

Artiskok (v) 85

Konfiteret · artiskokmayonnaise · citron

Løgtærte (v) 135

Butterdej · bagt løg · Comté

Hvide asparges (v) 95

Sauce hollandaise

Grønne asparges 125

Jalapeños · sortfodsskinke · mandler

Svampe fra skoven (v) 145

'Chicken of the woods' · morkler · tørret æggeblomme

Pighvar (p) 250

Stegt · grenobloise · grillet citron

Makrel (p) 195

Grillet · tomatfritto

Tagliata 195

Steak onglet · mynte · olivenolie

Danske rabarbar (v) 85

Surdejsis · crumble

Gaarden & Gaden