

M E N U · M A R C H

Oysters & verjus ^{pes} 35 · 6 195 · 12 355

Cantabrian anchovies 'Don Bocarte' & preserved lemon 95

Charcuterie 155 · three cheeses 135 · both 225

Chicken liver parfait & quince 55

Gilda ^{pes} 25

Sourdough bread from Rondo & olive oil 45

Langoustine & oxidised wine 245

Panisse, parmesan & black truffle 155

Radicchio, blood orange, winter tomato & gorgonzola 125

Raw kingfish, preserved capers leaves & wild oregano 135

Steak tartare & pommes alouettes 155

Onion tart & comté 145

Cavatelli, cime de rapa & smoked pecorino 165

Skate wing, monksbeard, cider & mussels 265

Poussin, cafe-de-Paris-butter & pickled chilies 295

Chocolate torte & crème fraiche 110

Vanilla set cream & Yorkshire rhubarb 95

Three cheeses 135

Affogato 45

MENU · MARTS

Østers & verjus ^{pes} 35 ⁶ 195 ¹² 355

Cantabriske ansjoser 'Don Bocarte' & saltet citron 95

Charcuterie 155 · tre oste 135 · begge 225

Kyllingeleverparfait & kvæde 55

Gilda ^{pes} 25

Surdejsbrød fra Rondo & olivenolie 45

Jomfruhummer & sherry-sauce 245

Panisse, parmesan & sort trøffel 155

Radicchio, blodappelsin, vintertomater & gorgonzola 125

Rå kingfish, saltede kapersblade & vild oregano 135

Rørt tatar & pommes alumettes 155

Løgtærte & comté 145

Cavatelli, cime de rapa & røget pecorino 165

Rokkevinge, munkeskæg, cider & muslinger 265

Poussin, cafe-de-Paris-smør & syltede chilier 295

Chocoladetærte & crème fraiche 110

Vanilla fløderand & Yorkshire-rabarber 95

Tre oste 135

Affogato 45