

## M E N U · M A R C H

Oysters & verjus <sup>pes</sup> 35 <sup>6</sup> 195 <sup>12</sup> 355

Cantabrian anchovies 'Don Bocarte' & preserved lemon 95

Charcuterie 155 · three cheeses 135 · both 225

Paté de Campagne 150

Gilda <sup>pes</sup> 25

Sourdough bread from Rondo & olive oil 45

Guinness & cheddar rarebit with black truffle 155

Green asparagus, pumpkin seed & green sauce 125

Smoked cod's roe, aubergine a la grecque & pommes alouettes 105

Pork cheeks, tarrasaco dandelion & shallots 145

Steak tartare & crisps 155

Onion tart & comté 145

Cavatelli, cime de rapa & smoked pecorino 165

Skate wing, monksbeard & mussels 265

Lamb cutlet, broad beans, courgette & jus 225

Fried potatoes & garlic butter 65

Green salad & walnut vinaigrette 55

Chocolate torte & raw cream 105

Malt loaf, brandy caramel & vanilla ice cream 110

Three cheeses 135

## MENU · MARTS

Østers & verjus <sup>pes</sup> 35 <sup>6</sup> 195 <sup>12</sup> 355

Cantabriske ansjoser 'Don Bocarte' & saltet citron 95

Charcuterie 155 · tre oste 135 · begge 225

Paté de Campagne 150

Gilda <sup>pes</sup> 25

Surdejsbrød fra Rondo & olivenolie 45

Guinness & cheddar rarebit med sort trøffel 155

Grønne asparges, græskarkerner & salsa verde 125

Røget torskerogn, aubergine a la grecque & pommes alouettes 105

Svinekæber, tarrasaco-mælkebøtte & skallotteløg 145

Rørt tatar & chips 155

Løgtærte & comté 145

Cavatelli, cime de rapa & røget pecorino 165

Rokkevinge, munkeskæg & muslinger 265

Lammekrone, hestebønner, courgette & jus 225

Friterede kartofler & hvidløgs smør 65

Grøn salat & valnød vinaigrette 55

Chocoladetærte & crème cru 105

Malt loaf, brandy karamel & vanilje is 110

Tre oste 135