

Holly

SOMMER

À la carte

Grønne oliven	50
Gillardeau østers	1 stk. 55/ 3 stk. 150
Grillet brød (vælg mellem røget ål eller røget pølse)	55
Friterede zucchinibloomster med dip	120
Fried chicken & sort hvidløg	155
Grillet blæksprutte	145
Surdejsbrød & smør	45
Tomat & ørredrogn	125
Grønne asparges & stenbiderrogn	155
Ricotta & nye ærter	120
Sæsonens salat	80
Oksetatar & tang	155
Grillet pighvar	220
Iberico Secreto	180
Grillede porrer & ”rygeost”	75
Rødbeder og peberrod	65
Stegt rosenkål	65
Grillet broccolini & pinjekerner	75
3 slags ost	165
Chokolade	125
Jordbær & vanilje	125
Sæsonens dessert	125

6 retters menu – Chef's choice

450

Vælges af hele bordet

Informer venligst om evt. allergier

Holly

SUMMER

À la carte

Green olives	50
Gillardeau oysters	1 pc. 55 / 3 pc. 150
Grilled bread (choose smoked eel or smoked sausage)	55
Zucchini flowers	120
Fried chicken & black garlic	155
Grilled octopus	145
Sourdough & butter	45
Tomato & trout roe	125
Green asparagus & lumpfish	155
Ricotta & peas	120
Seasonal salad	80
Beef tartar & seaweed	155
Grilled turbot	220
Iberico Secreto	180
Grilled leeks & “rygeost”	75
Beetroots & horseradish	65
Fried brussels sprouts	65
Grilled broccolini & pine nuts	75
Selection of 3 cheeses	165
Chocolate	125
Strawberries & vanilla	125
Seasonal dessert	125

We recommend 3-5 courses pr. person

6 courses menu – Chef's choice

450

Menu must be chosen by the whole table

Please inform us about any eventual allergies

