



### Snacks

Grønne oliven	45
Gillardeau østers – vinaigrette & muslingesauce	1 stk. 55/ 3 stk. 150
Friterede grøntsager i tempura – rødbede, kartoffel & græskar	95
Grillet blæksprutte – mayo & puffed ris	125
Foie gras – au torchon	125
Arancini – tomat sauce (3 stk.)	75
Coppa skinke	75
Toast – Bellota & aioli	75

### Forretter

Ceviche – agurk & lime	145
Pissaladière & grøn salat – karamelliseret løg, ansjos & oliven	125
Beder, kål & syltede vilde blåbær	95
Risotto – Karl Johan svampe	145
Græskar-velouté – kastanje & rygeost	145
Cacio e pepe – Pecorino & sort peber	125
Åben ravioli – anderagout, bechamel & spinat	145

### Hovedretter

Grillet rødfisk – grillede svampe, endivie & muslingesauce	275
Dansk torsk – blomkål, grillet & sauce med rygeost	275
Schnitzel af kalv – rosenkål, brunet smør & pickles	275
Braiserede oksekæber – polenta & salvie	275

### Oste

*Serveret med surdejsbrød & sødt*

Comté 32 måneder	85
Brie de Meaux	85
<i>Begge oste</i>	<i>150</i>

### Dessert

"île Flottante" – marengs, creme anglaise & karamelliseret hasselnød	95
Citrontærte – confiteret citron & marengs	95
Chokolade & dansk pocheret pære	95

*Informér din tjener om eventuelle allergier*

### **BOBLER & ØSTERS**

3 østers + 1 glas bobler

**150,-**

Surdejsbrød med olivenolie & vand ad libitum pr. person **45**

### **TASTING MENU**

*Vælges af hele bordet*

**4-retter 450** (onsdag & torsdag 350,-)

Ceviche – agurk & lime

Græskar-velouté – kastanje & rygeost

Dansk torsk – blomkål, grillet kål & sauce med rygeost

*Eller*

Braiserede oksekæber – polenta & salvie

Citron tærte

### **VEGETAR**

*Vælges af hele bordet*

**4-retter 450** (onsdag & torsdag 350,-)

Beder, kål & syltede vilde blåbær

Græskar-velouté – kastanje & rygeost

Risotto - Karl Johan svampe

Citrontærte

*Informér din tjener om eventuelle allergier*

### **VINMENU**

3 glas vin 375,-

4 glasvin 450,-