



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
Beder, kål & syltede vilde blåbær	95
Risotto – Karl Johan svampe	145
Græskar-velouté – kastanje & rygeost	145
Åben ravioli – anderagout, bechamel & spinat	145

Hovedretter

Cacio e pepe – Pecorino & sort peber	175
Dansk torsk – blomkål, grillet kål & muslingesauce	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 & muslingesauce

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,-



Snacks

Green olives	45
Gillardeau oysters – vinaigrette & mussel sauce	1 stk. 55/ 3 stk. 150
Fried vegetables in tempura – beetroot, potato & pumpkin	95
Grilled octopus – mayo & puffed rice	125
Foie gras au torchon	125
Arancini – tomato sauce	75
Coppa ham	75
Toast – Bellota & aioli	75

Starters

Ceviche – cucumber & lime	145
Beets, kale & pickled wild blueberries	95
Risotto with ceps	145
Pumpkin velouté – chestnut & ‘rygeost’	145
Open ravioli – duck ragout, bechamel & spinach	145

Mains

Cacio e pepe – Pecorino & black pepper	175
Danish cod – cauliflower, kale & mussel stock sauce	275
Veal schnitzel – fried brussels sprouts, brown butter & pickles	275
Braised beef cheeks – polenta & sage	275

Cheese

Served with sourdough & sweet

Comté 32 mdr	85
Brie de Meaux	85
<i>Both cheeses</i>	150

Desserts

”île Flottante” – meringue, <i>creme anglaise</i> & <i>caramelized hazelnut</i>	95
Lemon tart – confit lemon & meringue	95
Chocolate & Danish poached pear	95

Please inform about any eventually allergies

BUBBLES & OYSTERS

3 oysters + 1 glass of bubbles

150,-

Sourdough with olive oil & water ad libitum pr. person 45

TASTING MENU

Chosen by the whole table

4 courses 450 (Wednesday & Thursday 350,-)

Ceviche – cucumber & lime

Pumpkin velouté – chestnut & ‘rygeost’

Grilled Danish cod – cauliflower, kale & mussel stock sauce

Or

Braised beef cheeks – polenta & sage

Lemon tart

VEGETARIAN

Chosen by the whole table

4 courses 450 (Wednesday & Thursday 350,-)

Beets, kale & pickled wild blueberries

Pumpkin velouté – chestnut & ‘rygeost’

Risotto with ceps

Lemon tart

Please inform about any eventually allergies

WINE MENU

3 glasses 375,-

4 glasses 450,-