

TAPAS

Serveres fra
17.00-21.30

Vi anbefaler
ca. 4 retter
pr. person

GRØNT

Grønne asparges, parmesanflager & lardo	65
Burrata, friseesalat, syltet løg, malttuille & pomelo	105
Pocheret & syltet artiskok, salviesmør & revet ricotta	85
Grillet skalotteløg, blanquette sauce & sprød maltjord	60
Hvide asparges, håndpillede rejer & hollandaise	80
Blomkåls Couscous, ramsløg & aioli	55
Grove fritter & aioli	50
Spejlæg, spinat stegt med chili/hvidløg, engsyre /tilvalg af trøffel 45,-)	65

FISK

Stenbiderrogn, avokado, rødløg & friteret rispapir	Dagspris
Gambas med persille & hvidløg	80
Krabbekød, daikon, agurk & ingefær	120
Lyngrillet tun, mango, forårsløg, lime & chili	90
Stegt sandart, gulerodspuré & brauseret fennikel	95
Rimmet kammusling, æble, glaskål & muslingeskum	90
Friteret calamari & tatarsauce	70

KØD

Tatar, syltet rødbede, trøffelmayo, surdejsflager & røget æggeblomme	70
Grillet chorizo med peberfrugt, jalapeno & karameliseret løg	80
Grillet oksebavette & chimichurri	85
Grillet lammekoteletter & baba ganoush	95

FRA GRILLEN

200 gr. grillet oksebavette, fritter & béarnaise	195
300 gr. grillet Uruguay ribeye, fritter & béarnaise	295
170 gr. grillet tunsteak med frisk salsa af mango, lime, chili & forårsløg	225
4 grillede lammekoteletter, grønne asparges & baba ganoush	245

DESSERTER

Chokolade, pocheret pære, krystalliseret hvid chokolade & karamel	75
Rabarber, lime, mascarpone & hvid chokolade	70
Don Picon, Brillant Savarin, Valdeon & tomatkompot	95