

TAPAS

Serveres fra
17.00-21.30

Vi anbefaler
ca. 4 retter
pr. person

GRØNT

Karotter i egen juice, timian & tallerkensmækker	60
Grove fritter & aioli	50
Burrata, friseesalat, syltet løg, citrusfrugt & malttuille	105
Oksehjertetomat, merian, basilikumsolie & saltet ricotta	60
Gnocchi med brunet smør, rosmarin & frisk parmesan	65
Stegte svampe & majs	65

FISK

Gambas med persille & hvidløg	85
Kongekrabbe, agurk, dildmayo & radise	120
Ceviche af torsk, passionsfrugt, dildolie, bælgærter & ærteskud	90
Stegt kammusling, blomkålsrudite & karljohan sauce	85
Friteret calamari & tatarsauce	75
Lyngrillet tun, mango, forårsløg & piment d'espelete	80

KØD

Tatar, syltet rødbede, trøffelmayo, surdejsflager & røget æggeblomme	70
Grillet iberico belotta Pluma, svampe & majs	115
Grillet chorizo med peberfrugt, jalapenos & karameliseret løg	80
Grillet oksebavette & chimichurri	85
Stegt Foie Gras, syltede bøgehatte, druer & hønseglace	115

HOVEDRETTER

200 gr. grillet oksebavette, fritter & béarnaise	195
250 gr. grillet ribeye, fritter & béarnaise	245
170 gr. tunbøf, mango, forårsløg, lime & chili	225

DESSERTER

Blåbær, toffee & honningis	70
Kirsebær, kærnemælksparfait & sprød karamel	70
Oste anretning: Don Picon, Brillant Savarin, Valdeon & tomatkompot	95