

AFTEN
Serveres
17.00-21.30

LILLE TASTING

6 retter

Ceviche af torsk, passionsfrugt, dildolie & ærter
Friteret calamari & tartar sauce

Oksehjerte tomat, basilikumsolie & saltet ricotta
Grillet oksebavette & chimichurri
Karotter i egen juice, timian & tallerkensmækker

Kirsebær, kærnemælksparfait & sprød karamel

Menu 300 / vinmenu 250 (3 glas)

Menuen skal vælges af hele bordet

STOR TASTING

10 retter

Tatar, syltet bede, trøffelmayo & røget æggeblomme
Friteret svampearrancini
Mandler, oliven & serrano

Stegt kammusling, blomkålsrudite & karl johan
Ceviche af torsk, passionsfrugt, dildolie & ærter
Friteret calamari & tartar sauce

Oksehjerte tomat, basilikumsolie & saltet ricotta
Grillet oksebavette & chimichurri
Karotter i egen juice, timian & tallerkensmækker

Kirsebær, kærnemælksparfait & sprød karamel

Menu 400 / vinmenu 350 (4 glas)

Menuen skal vælges af hele bordet