

AFTEN
Serveres
17.00-21.30

LILLE TASTING

6 retter

Ceviche af hvidfisk, passionsfrugt & bælgærter
Friteret calamari & tatarsauce

Oksehjertetomat, basilikumsolie & saltet ricotta
Grillet oksebavette & chimichurri
Karotter, timian & tallerkensmækker

Kirsebær, kærnemælksparfait & karamel

Menu 300 / vinmenu 250 (3 glas)

Menuen skal vælges af hele bordet

STOR TASTING

10 retter

Tatar, trøffelmayo & røget æggeblomme
Friterede svampearrancini
Mandler, oliven & serrano

Stegt kammusling, blomkålsrudite & Karl Johan
Ceviche af hvidfisk, passionsfrugt & bælgærter
Friteret calamari & tatarsauce

Oksehjertetomat, basilikumsolie & saltet ricotta
Grillet oksebavette & chimichurri
Karotter, timian & tallerkensmækker

Kirsebær, kærnemælksparfait & karamel

Menu 400 / vinmenu 350 (4 glas)

Menuen skal vælges af hele bordet