

CHAMPAGNE &
MOUSSERENDE VIN

Blanc de Blanc Brut _____	65
NV - Charles Bailly - Frankrig	
Veuve Clicquot Brut _____	100
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	
Veuve Clicquot Rosé _____	125
NV - Veuve Clicquot Ponsardin - Reims - Frankrig	

DRINKS

Gin & Tonic _____	65
Beefeater Gin - San Pellegrino tonic - Citron	
Cucumber G&T _____	85
Hendrick's gin - San Pellegrino tonic - Agurk - Citron	
Bourbon Sour _____	100
Bulleit Bourbon - Sukker - Citron	
Nordic Mule _____	95
Aquavit - Hyldeblomst - Ginger Beer - Lime - Agurk	
Black Pearl _____	95
Hendricks Gin - Lillet Blanc - Brombær - Kokos - Tonic	
Dark n' Stormy _____	85
Gosling's Black Seal Rom - Gosling's Ginger Beer - Lime	
White Russian _____	95
Absolut Vodka - Kahlua - Mælk - Mynte	
Royal Lemonade _____	75
Absolut Vodka - Sour - San Pellegrino Limonata - Hindbær	
Paloma _____	95
Calle 23 Tequila - Aperol - Sour - Grape	
Compassion _____	95
Absolut Vodka - Passionsfrugt - Lime	
Espresso Martini _____	100
Absolut Vodka - Kahlua - Espresso - Kakaolikør	

ØL

Kronenbourg 1664 (FLASKE) _____	40
0,33 l - Pale Lager - Obernai - Frankrig	
Tuborg RÅ ØKO (FAD) _____	50
0,5 l - Ufiltreret Pilsner - Fredericia - Danmark	
Kronenbourg 1664 Blanc (FAD) _____	60
0,5 l - Wheat Beer - Obernai - Frankrig	
Brooklyn IPA (FLASKE) _____	50
0,33 l - Indian Pale Ale - New York - USA	

KAFFE & THE

Sort filterkaffe _____	25
Espresso enkelt/dobbelt _____	25 / 35
Cortado _____	35
Flat White _____	40
Caffè Latte _____	40
Cappuccino _____	40
Grøn/sort te (citron & ingefær/Earl Grey) _____	25

- FORRETTER -

RØRT TATAR // 75

Klassisk rørt tatar med svampechips, grillet løg og purløgsemulsion
Classic steak tartare with mushroom crisps, grilled onion and a chive emulsion

MANHATTAN CLAM CHOWDER // 75

Cremet muslingesuppe serveret med små kartofler, chorizo og persille
Creamy clam soup served with small potatoes, chorizo and parsley

YELLOWFIN TUN // 85

Tartar af Yellowfin-tun og avocado rørt med soya, sesam, ingefær og lime
Tartare of Yellowfin tuna and avocado with soy, sesame, ginger and lime

SVAMPETOAST // 100

Grillet surdejsbrød med efterårssvampe, skalotteløg og timian
Friskrevet sommertroffel kan tilkøbes for +50 kr.
Grilled sourdough bread with fall mushrooms, shallots and thyme
Freshly grated summer truffle can be added for +DKK 50

- HOVEDRETTER -

BŒUF // 200

Helstegt oksecuvette - man skærer selv // Rødvinsauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
(steiges medium)
Grilled beef cuvette - carved by you // Red wine sauce, warm crispy fries and a green salad

RIB EYE STEAK // 300

350g stegt rib eye af kornfodret, sydamerikansk kødkvæg
Sauce Béarnaise, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
350 grams of pan seared rib eye from South American beef cattle // Sauce Béarnaise, warm crispy fries and a green salad with vinaigrette

BEEF TATARE // 200

Friskhakket okseinderlår rørt med sennep, æggeblomme, løg, tomat, persille og estragon
Serveret med svampechips, grillet løg, purløgsemulsion, varme sprøde pommes frites og grøn salat
Chopped raw beef mixed with mustard, egg yolk, onions, tomato, parsley and tarragon
Served with mushroom crisps, grilled onion, chive emulsion, warm crispy fries and a green salad

BAGT HELLEFLYNDER // 275

Serveres med stegt jomfruhammer, bønnecassoulet, kartoffelpuré, spidskål og bacon
Baked halibut // served with pan seared langoustine, bean cassoulet, potato puree, pointed cabbage and bacon

- DESSERTER -

PÊCHE MELBA // 50

Karamelliseret fersken, ristede mandler, hindbær coulis & vaniljeis
Caramelized peaches, roasted almonds, raspberry coulis and vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE // 65

...Med brombærsorbet
...With blackberry sorbet

COUPE ROYAL // 50

Karamelis med saltet karamel, nødder og knuste Oreos
Caramel ice cream with salted caramel, nuts and crushed Oreos

- PRIX FIXE -
3 RETTER // 300 KR

MANHATTAN CLAM CHOWDER

Cremet muslingesuppe serveret med små kartofler, chorizo og persille
Creamy clam soup served with small potatoes, chorizo and parsley

⊕

BŒUF

Helstegt oksecuvette - man skærer selv
Rødvinsauce, gyldne sprøde pommes frites og grøn salat
Grilled beef cuvette - carved by you
Red wine sauce, warm crispy fries and a green salad

⊕

COUPE ROYAL

Karamelis med saltet karamel, nødder og knuste Oreos
Caramel ice cream with salted caramel, nuts and crushed Oreos

SHIRAZ

...Fra Elderton i Barossa Valley, Australien

Kraftig og frugtpumpet klassisk shiraz!
Solbær, marmelade og sød lakrids blandet med peber og eucalyptus er nogle af de noter, du vil opleve.
Høj kvalitet og lavt udbytte fra de 100 år gamle vinstokke, hvor druerne blandes fra kun de allerbedste parceller.
Gør sig fantastisk til saftige bøffer!

425.- flasken

RØDSPÆTTEFILET // 100

(for børn op til 10 år // for kids up till 10 years)
Paneret rødspættefilet med remoulade og friter
Breaded fillet of plaice with remoulade and fries



- SIDE ORDERS -

Onion Rings Med Chilimayo	30
Pommes Frites Med Trøffel	45
Pommes Frites	35
Kartoffelpuré / Potato Puree	35
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Cæsar Salat + Croûtons	35
Sauce Béarnaise	25
Rødvinsauce	25

Har du fødevareallergi(er)? Tag fat i din tjener, så vi kan guide dig sikker igennem menuen.

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt regning ved betaling med kreditkort
the credit card company's fee will be added to your bill when paying with a credit card