

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	
Lillet Vive _____	85
Lillet Blanc - jordbær - agurk - mynte - tonic	
Lillet Hugo _____	85
Hennessy Cognac - Brombær - Æble - Lime - Rabarber	
Dark n' Stormy _____	100
Gosling's Black Seal rom - Gosling's Ginger Beer - Lime	
Margarita _____	100
Olmecca Reposado tequila - Triple sec - Lime	
Royal Lemonade _____	75
Absolut Vodka - Sour - San Pellegrino Limonata - Hindbær	
Aperol Spritz _____	85
Aperol - Bobler - Appelsin	
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

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

- FORRETTER -

CRAB ROLL // 100
Lun brioche fyldt med plukket taskekrabbe rørt med koriander, sesam og kimchee-mayo
Brioche roll with crab meat tossed in coriander, sesame and kimchee mayo

RØRT TATAR // 75
Klassisk rørt tatar med sprød kartoffel, små beder og kantarelmayo
Classic steak tartare with crisp potato, small beets and chanterelle mayo

GAZPACHO (v) // 65
Kold spansk tomatsuppe med solmodne tomater, timian, piment og croûtons
→ Hvidløgsstegte gambas kan tilkøbes for +35 kr ←
Cold spanish tomato soup with ripe tomatoes, thyme, pimento and croûtons
→ Garlic roasted gambas can be added for +35 dkr ←

YELLOWFIN TUN // 85
Tatar af Yellowfin-tun og avocado rørt med soya, sesam, ingefær og lime
Tartare of Yellowfin tuna and avocado with soy, sesame, ginger and lime

- 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

RØRT TATAR // 200
Klassisk rørt tatar med sprød kartoffel, små beder, kantarelmayo og varme sprøde pommes frites
Classic steak tartare with crisp potato, small beets, chanterelle mayo and warm crispy fries

PIGHVAR // 275
Som filet. Serveres med glaserede karrotter, danske ærter og jomfruhummersauce
Turbot fillet. Served with glazed carrots, Danish peas and langoustine sauce

- DESSERTER -

JORDBÆR // 65
Jordbær med sprød Valrhona 'Guanaja', vaniljeis, mynte og lun chokoladesovs
Strawberries with crispy Valrhona 'Guanaja', vanilla ice cream and warm chocolate sauce

RASPBERRY CHEESECAKE // 50
Cheesecake lavet med hindbær og citron
Cheesecake made with raspberry and lemon

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

GAZPACHO
Kold spansk tomatsuppe med modne tomater, timian, piment og croûtons
→ Hvidløgsstegte gambas kan tilkøbes for +35 kr ←
Cold spanish tomato soup with ripe tomatoes, thyme, pimento and croûtons
→ Garlic roasted gambas can be added for +35 dkr ←

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
Nye Kartoffler	35
Grøn Salat Med Vinaigrette	25
Tomatsalat Med Basilikum & Mozzarella	35
Sauce Béarnaise	25
Rødvinsauce	25