



selskabsmenu

den enkle

3 retter 200

blomkål; yoghurt & mandler

kylling; grillet hjertesalat, grønne bønner, nye løg & sherrysauce

side dish; nye danske kartofler, vinaigrette & løvstikke

fromage; citron, hindbær & havre

nørrebromenu

3 retter 275

krabbe; radise, fennikel & røget citronmayo

lammeshawarma; fladbrød, dypelse & grønt

side dish; fritter & sciriracha-mayo

jordbær; fløde, lime & kørvel

PAKKEN

3-retters menu som ovenfor, vinmenu & kaffe/te

450 pr. person

lidt af det hele - til deling ved bordet

400

grøn gazpacho; avocado, melon & æble

tatar af okseinderlår; ramsløgsmayo, sprød salat & hasselnødder

kylling; grillet hjertesalat, grønne bønner & sherrysauce

rib eye; grillede karotter, kryddersmør & rødvinssauce

lammeshawarma; fladbrød, dypelse & grønt

jordbær; fløde, lime & kørvel

gateau marcel; mørk chokolade & blodappelsinsorbet

DEN GODE VINMENU

175

bobler
1 glas hvidvin + 1 glas rødvin
+ kaffe

DEN BEDRE VINMENU

275

bobler
1 glas hvidvin + 2 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe

DEN BEDSTE VINMENU

350

champagne
1 glas hvidvin + 2 glas rødvin
+ 1 glas dessertvin + kaffe

kreditkortselskabets gebyr vil blive pålagt
regningen ved betaling med kreditkort.

the credit card company's fee will be added to
your bill when paying with a credit card.

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

Food allergies? Please contact your waiter
so we can guide you safely through our menu.

eller sammensæt selv 1, 2 eller 3 retter!

- + vær opmærksom på tillægspriser på enkelte retter
- + hold jer venligst til max 2 forskellige forretter, hovedretter og desserter
- + selskaber på over 25 personer skal vælge samme menu
- + vi tager selvfølgelig højde for vegetarer, allergier og andre særlige hensyn

forretter;

tatar af okseinderlår; ramsløgsmayo, sprød salat & hasselnødder - 50

grøn gazpacho; avocado, melon & æble - 50

krabbe; radise, fennikel & røget citronmayo - 100

blomkål; yoghurt & mandler - 50

hovedretter;

hvedekernerisotto; grillet sommergrønt & manchego-ost - 100

kylling; grillet hjertesalat, grønne bønner & sherrysauce - 100

dagens fisk; risotto & grillet sommergrønt - 175

rib eye; grillede karotter, kryddersmør & rødvinssauce - 250

lammeshawarma; fladbrød, dypelse & grønt - 150

Sides; 35 pr stk

fritter; ramsløgsmayo

grillet sommersalat

nye danske kartofler; vinaigrette & løvstikke

desserter;

jordbær; fløde, lime & kørvel - 50

fromage; citron, hindbær & havre - 50

gateau marcel; mørk chokolade & blodappelsinsorbet - 50

alle 3 desserter; fordi I kan! - 100

Manifestet

Vi elsker at kunne tilbyde fremragende mad og drikke til en ualmindelig fornuftig pris, og for at kunne netop det, må vi gi' os lidt på andre områder.

1) Vi sørger for god vin og mad i lækre omgivelser - vi fortæller ikke lange historier om maden og kender ikke til de intime detaljer omkring vinenes tilblivelse.

2) Du er selv en aktiv deltager i måltidet; du skænker selv og læser dig selv til elementerne på tallerkenen - derfor kan vi servere gode råvarer og store vine til billige priser.

3) Vores medarbejdere på gulvet er udvalgt efter deres gode humør og smittende latter, ikke deres intense studier af vine og oste. Hvis I har spørgsmål, så spørg endelig. Svaret kan sikkert findes, og vi leder gerne.

4) Lever vi ikke op til dine forventninger, så råb op! Vi kan bestrebe os på at løse problemerne nu og give jer en god aften - i morgen er det for sent!