

B A Z A A R  
البازار

# Nytårsmenu

Menu 1400 kr./person inkl. drikkevarer

Den grønne menu 1300 kr./person inkl. drikkevarer

## KLASSISK MENU

### SNACK

Gastro unika caviar og Østerstatar, agurk, dild og korianderolie

### MEZZE

Grillet fladbrød med rosmarin og hvidløg

Hummus med chili, koriander og røgede mandler

ʻnduja toast med manchego og trøffelmayo

Falaffel med yoghurt og koriander

Kyllingelever parfait med za'taar

### FORRET

Ristede jomfruhummere

Bisque af jomfruhummer og kokos, Gulerodscreme og vadouvan

### HOVEDRET

Grillet oksemørbrad med blomkål, dukkah, peberglace og trøffel

### DESSERT

Tonkabønne-iscreme med syltede figer og hasselnødnougatine

# B A Z A A R

## DEN GRØNNE MENU

### SNACK

Artiskok med citronmayo

### MEZZE

Grillet fladbrød med rosmarin og hvidløg

Hummus med chili, koriander og røgede mandler

Manchegotoast og trøffelmayo

Baba ganush med za'taar

Falafel med labneh

Hovedsalat med pistacierecreme og grillet citron

### FORRET

Svampeboullion

Stegte kantareller, trompetsvampe og confiteret æggeblomme

### HOVEDRET

Grillet blomål med dukkah, peberglace og trøffel

### DESSERT

Tonkabønne-iscreme med syltede figer og hasselnødnougatine

## DRIKKEMENU & TILKØB

Velkomst cocktail

Riesling Trocken Vom Vulkan Gut Hermannsberg

Chablis 1. Cru Vaillon - Christian Moreau

Gevrey Chambertin - Domaine Drouhin-Laroze

Moscatel de Setúbal - Bacalhã - Portugal

### TOGO

Kransekage og André Clouet champagne | 375 kr.