

B A Z A A R

Klassisk nytårsmenu

SNACKS

ibérico toast
med manchego og trøffelcreme

sprødt hønseskind
med kaviar og purløg

MEZZE

fladbrød
med olivenolie og havsalt

bazaars hummus
kikærtepuré med bagt tomat, chili, koriander og sumak

baba ganoush
med hvidløg og citron

falafel
sprøde, friterede falafler på edamamebønne med labneh og agurk

ceviche
råmarineret torsk, grillet citronvinaigrette med grøn chili og agurk

FISK

ristet jomfruhummer
med syltet tomat, gulerod, vadouvan, piment og skaldyrsmé

KØD

grillet oksemørbrad
med variation af selleri, dukkah og peberglace med dadler

SØDT

pistacieiscreme
med arabisk moccacreme, pistaciecrumble, havsalt og olivenolie

- - - -

VINMENU

velkomstcocktail
2019 - vom vulkan, riesling trocken, gut hermannsberg, tyskland
2019 - chablis 1er cru, vaillon, christian moreau, frankrig
2016 - san vicente, rioja, spanien
2002 - moscatel de setúbal, bacalhã vinhos, portugal

nytårsmenu pr. person 1.200 kr.
inklusive vinmenu og vand med/uden brus

B A Z A A R

Vegetarisk nytårsmenu

SNACKS & MEZZE

halloumi toast

med manchego og trøffelcreme serveret med "chips og dip"

fladbrød

med olivenolie og havsalt

bazaars hummus

kikærtepuré med bagt tomat, chili og sumak

baba ganoush

med hvidløg og citron

falafel

sprøde, friterede edamamebønne-falafler med labneh og agurk

ajo blanco

kold hvidløgssuppe med agurk og koriander

GRØNT

saltbagt selleri

selleripuré, hasselnødder fra piemonte, grillet citronvinaigrette og frisk trøffel

grillede gulerødder

bagte tomater, gulerodspuré, piment og sauce på brunet smør

SØDT

pistacieiscreme

med arabisk moccacreme, pistaciecrumble, havsalt og olivenolie

- - - -

VINMENU

velkomstcocktail

2019 - vom vulkan, riesling trocken, gut hermannsberg, tyskland

2019 - chablis 1ér cru, vaillon, christian moreau, frankrig

2017 - gevrey-chambertin, domaine drouhin-laroze frankrig

2002 - moscatel de setúbal, bacalhóa vinhos, portugal

nytårsmenu pr. person 1.000 kr.

inklusive vinmenu og vand med/uden brus