

MENU / 420,-

VINMENU / 385,-

ceviche af lyssej - lime - koriander - jalapeños

tatar af kalveinderlår - æggeblomme - urter

bagt torsk - selleripuré - grillet hjertesalat

selleri is - appelsin sabayonne - chokolade crumble

MENU / 420,-

VINMENU / 385,-

ceviche af lyssej - lime - koriander - jalapeños

tatar af kalveinderlår - æggeblomme - urter

bagt torsk - selleripuré - grillet hjertesalat

selleri is - appelsin sabayonne - chokolade crumble

MENU / CHEFS CHOICE 390,-

Køkkenets spontane udfoldelser i 4 serveringer.

Menuen varierer alt efter råvarer i sæson og generelle stemninger.

MENU / CHEFS CHOICE 390,-

Køkkenets spontane udfoldelser i 4 serveringer.

Menuen varierer alt efter råvarer i sæson og generelle stemninger.

# LAGO

April / 2022

sprøde kikærter			25,-
oliven			45,-
hvid kimchi			35,-
charcuterie - syltet grøn chili			75,-
brød - ricotta - olivenolie			40,-
østers roumégous fines - garniture	1 / 6 / 12	35,- / 190,- / 370,-	
<hr/>			
ceviche af lyssej - lime - koriander - jalapeños			95,-
tatar af kalveinderlår - æggeblomme - urter			115,-
torsk - selleripuré - grillet hjertesalat			175,-
bagt brillat savarin - brød - sødt			150,-
<hr/>			
ost - jordskok kiks - sødt	1 / 3 / 6	95,- / 165,- / 270,-	
selleri is - appelsin sabayonne - chokolade crumble			85,-
flødekarameller			25,-

(for allergier, tag fat i personalet)

# LAGO

April / 2022

## AVEC

3cl

fra 40,-

---

## FADØL

bajeur pilsner

45,-

rantzauer berliner weisse

45,-

## DÅSE 0.44 l

slowburn - session IPA

65,-

---

## COCKTAILS & DRINKS

'gin & tonic' - Isd gin - oh deer botanical tonic

90,-

'chinotto libre' - amaretto - Isd vodka - chinotto

85,-

'er det dig, Paloma?' - mundo tequila - citrus - blodappelsin

90,-

'lago sportsvand' - grøn chartreuse - jalapenos - tonic

95,-

'hard lemonade' - malt vodka - limonade - sort peber olie

95,-

'negroni' - muz vermouth - amaro - gin

110,-

'lago fashioned' - rye whiskey - hjemmelavet appelsinsirup - angostura

110,-

'lago special' - spørg os!

95,-

---

## UDEN ALKOHOL

Muri/ Arensbak - danske fermenterede vinalternativer

75,- / 395,-

sodavand / limonata - aranciata rossa - chinotto - caffè soda

35,-

---

## KAFFE

det sædvanlige udvalg

fra 25,-

# LAGO

April / 2022

## INSPIRATION PÅ GLAS

### BOBLER

2020	Médol Seleccio Ancestral, Celler 9+, Tarragona, Spain	85,-
2017	Pet'Nat, Angels Kitchen, Lyaskovets, Bulgaria	100,-
NV	Récolte Noire, Henri Dosnon, Champagne, France	145,-

---

### WHITE

2020	C'est Bien Comme Ça, Mas de Janiny, Languedoc-Roussillon, France	65,-
2020	Little Bastard, Staffelter Hof, Mosel, Germany	85,-
2017	Grain de Pierre, Cave de la Reine Jeanne, Jura, France	110,-

---

### ORANGE

2020	Mare e Foresta, Valentina Passalacqua, Puglia, Italy	85,-
2020	Kolberg, Richard Stavek, Moravia, Czech Republic	110,-
2020	Kisi, Chateau Khashmi, Kakheti, Georgia	95,-

---

### ROSÉ

2020	Zorra, Nittnaus, Burgenland, Austria	85,-
2018	Mutabilis, Matunei, Piemonte, Italy	75,-

---

### RED

2020	Crazy Lud, Oszkár Maurer, Srem, Serbia	65,-
2020	Foxy Lady, Weingut Leiner, Pfalz, Germany	95,-
2020	Substance, Domaine Mada, Languedoc-Roussillon, France	110,-

*Fandt du ikke, det du søgte? Spørg os. De fleste af vores vine kan serveres glasvis.*