

MENU 435,-

4 serveringer

blåmusling - grønne æbler - bladselleri - havesyre

cremet solsikkefrø - grønne asparges - snegle i soya fra permatopia

torsk - romesco sauce - lima bønner

rabarber - sort sesam - mandelcreme - ricotta is

A LA CARTE

SNACKS

sprøde kikærter 25,-

hvid kimchi 35,-

oliven 45,-

brød - ricotta - olivenolie 40,-

charcuterie - syltet chili 125,-

østers - mignonette - sort peber 1 / 6 el. 12 35,- / 190,- / 370,-

RETTER

blåmusling - grønne æbler - bladselleri - havesyre 95,-

cremet solsikkefrø - grønne asparges - snegle i soya fra permatopia 125,-

torsk - romesco sauce - lima bønner 175,-

bagt brillat savarin - brød - sødt 175,-

DESSERTER

ost - jordskokke kiks - sødt 1 / 3 el. 6 oste 95,- / 165,- / 270,-

rabarber - sort sesam - mandelcreme - ricotta is 85,-

flødekarameller 25,-

SNACKS

sprøde kikærter 25,-

hvid kimchi 35,-

oliven 45,-

brød - ricotta - olivenolie 40,-

charcuterie - syltet chili 125,-

- *en af hver* 265,-

østers - mignonette - sort peber 1 / 6 el. 12 35,- / 190,- / 370,-

A LA CARTE

RETTER

blåmusling - grønne æbler - bladselleri - havesyre 95,-

cremet solsikkefrø - grønne asparges - snegle i soya fra permatopia 125,-

torsk - romesco sauce - lima bønner 175,-

bagt brillat savarin - brød - sødt 175,-

DESSERTER

ost - jordskokke kiks - sødt 1 / 3 el. 6 oste 95,- / 165,- / 270,-

rabarber - sort sesam - mandelcreme - ricotta is 85,-

flødekarameller 25,-

AVECS	3cl fra 45,-
FADØL	bajeur pilsner 45,- rantzauer berliner weisse 45,-
COCKTAILS / DRINKS	'gin & tonic' - Isd gin - oh deer botanical tonic 95,- 'yuzupolitan' - Isd gin - yuzu likør - cocchi rosa 110,- 'negroni' - muz vermouth - amaro - Isd gin 100,- 'lago iced tea' - tequila - rom - Isd vodka - Isd gin 100,- 'white spritz' - Isd gin - hyldeblomstlikør - hvid vermouth 95,- 'is that you paloma' - tequila - citrus - blodappelsin 100,-
VIRGINS	Muri/ Arensbak - danske fermenterede vinalternativer 75,- / 395,- sodavand / limonata - aranciata rossa - chinotto - caffè soda 35,-
KAFFE	det sædvanlige udvalg fra 25,-

SPARKLING	2020	Médol Seleccio Ancestral, Celler 9+, Tarragona, Spain	85,- / 425,-
	2017	Pet’Nat, Angels Kitchen, Lyaskovets, Bulgaria	110,- / 520,-
	NV	Original, Henri Dosnon, Champagne, France	145,- / 695,-
WHITE	2020	C’est Bien Comme Ça, Mas de Janiny, Languedoc-Roussillon, France	65,- / 325,-
	2020	Little Bastard, Staffelter Hof, Mosel, Germany	85,- / 425,-
	2021	Aligoté, Chapuis & Chapuis, Bourgogne, France	110,- / 535,-
	2016	Autrement, Jérôme Arnoux, Jura, France	125,- / 625,-
ORANGE	2020	Lügar, Vigne del Pellagroso, Lombardia, Italy	85,- / 425,-
	2021	l’Heure Dorée, Du Vin aux Liens, Alsace, France	110,- / 535,-
ROSÉ	2020	Naked Rosé, Weingut Heinrich, Burgenland, Austria	75,- / 375,-
	2020	Haru, Domaine Milan, Provence, France	80,- / 400,-
RED	2020	Foxy Lady, Weingut Leiner, Pfalz, Germany	95,- / 525,-
	2020	C’est Bien Comme Ca, Mas de Janiny, Languedoc-Rousillon, France	65,- / 325,-
	2019	Bourgogne Rouge, Alain Hasard, Bourgogne, France	120,- / 625,-
	2020	Vino di Tutti, Matunei, Piemonte, Italy	85,- / 425,-

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