HORISONT
BAR & BISTRO

Snacks & aperitif

SNACKS · VIN PÅ GLAS · ØSTERS · COCKTAILS

SNACKS

Marcona-mandler 45 kr.
Brunet smør · rosmarin · fleur de sel

Nocellara-oliven 45 kr.
Konfiteret citron · korianderfrø · olivenolie

Papadum 75 kr.
Røget mandelcreme · økologiske ansjoser · syltet stikkelsbær

Arancini 85 kr.
3 stk. · Safran · lagret Comté · sort trøffel

Gaufre de pommes de terre 125 kr.
3 stk. · Crème crue · Baerii-caviar · purløg

Krustade 85 kr.
3 stk. · Håndpillet krabbe · saltet citron · bronzefennikel

Cinco Jotas Ibérico 125 kr.
Blommekompot · safran · grillet focaccia

VIN PÅ GLAS / BY GLASS

Folie d'Inés 77 kr.
Rosé

L'Abbaye 89 kr.
Sauvignon Blanc

La Bregeonette 109 kr.
Muscadet

Couvent des Jacobins 132 kr.
Chardonnay

MOUSSERENDE VIN

Valento Spumante 69 kr.

Batasiolo rosé 85 kr.

Thierry Fournier 149 kr.
Champagne

Tilvalg: Baerii-caviar 10 g på retten · 125 kr. | Focaccia 2 stk. med middelhavssmør · 45 kr. | Pommes frites · 45 kr.

DANSKE JOSEPHINE-ØSTERS

Østers naturel 80 kr.
2 stk. · Mignonette og citron

Østers med agurk 80 kr.
2 stk. · Grøn chili og citron

Østers med blodappelsin 80 kr.
2 stk. · Sort peber og olivenolie

Et halvt dusin · 210 kr. | Et dusin · 410 kr. · Køkkenets udvalg

UDVALGTE COCKTAILS

Aperol 95 kr.
Aperol · cava · danskvand · appelsin

Hugo Spritz 95 kr.
Hyldeblomst · prosecco · danskvand · mynte · lime

Horisont 125 kr.
Limoncello · Frangelico · citronmousse

Bellini champagne cocktail 125 kr.

Kir 75 kr.
Hvidvin · crème de cassis

Kir Royal 95 kr.
Champagne · crème de cassis

SPØRG PERSONALET OM ALLERGENER OG SÆRLIGE KOSTBEHOV