HORISONT
BAR & BISTRO

Lunch menu

MONDAY TO SATURDAY · 12.00 TO 16.00

SALADS & VEGETABLES

Radicchio and Castelfranco 125 kr.
Feta · caper berries · radish · toasted pistachios · wild rose vinaigrette

Grilled broccolini "Caesar" 115 kr.
Bagna càuda · aged Comté · crispy buckwheat · lemon confit

Omelette 85 kr.
Comté · green salad

PASTA

Tagliatelle 178 kr.
Crab · Saffron · tarragon · piment d'Espelette

Cappellacci 165 kr.
Pumpkin · ricotta · salsa al limone · capers · sage

FISH & SEAFOOD

Danish Josephine oysters 120 kr.
3 pieces · Mignonette · grilled lemon

Langoustine tempura 138 kr.
Sauce Américaine · piment d'Espelette · lemon

Redfish 225 kr.
Mussels · braised fennel · spinach beurre blanc · thyme

Moules marinières 145 kr.
Mussels steamed in white wine with herbs

Bretagne's fish soup 225 kr.
Redfish · Mussels · langoustine · squid

MEAT

Beef tartare 158 kr.
Herb mayonnaise · caper berries · French fries · salad

Veal roasted pink 235 kr.
long pepper sauce · salad · French fries

EXTRAS

Baerii caviar · 10 g 125 kr.
Added to your dish

Focaccia · 2 pieces 45 kr.
Mediterranean butter

French fries 45 kr.

CHEESE & DESSERT

Three European cheeses 145 kr.
Apple and rosemary compote · butter-fried rye bread

Baba au Champagne 155 kr.
5 g Baerii caviar · lemon Chantilly

Affogato 105 kr.
Vanilla ice cream · espresso · salted caramel · caramelised hazelnut

Petits fours · 3 varieties 78 kr.
Macaron · canelé · madeleine

Fig 125 kr.
Madeira · olive ice cream · ricotta cream · pistachio

Ice cream selection 25 kr.
Chocolate · berries · vanilla. Price per scoop

PLEASE ASK OUR TEAM ABOUT ALLERGENS AND DIETARY REQUIREMENTS