

Snacks & aperitif

SNACKS · WINE BY THE GLASS · OYSTERS · COCKTAILS

SNACKS

Marcona almonds	45 kr.
<i>Brown butter · rosemary · fleur de sel</i>	
Nocellara olives	45 kr.
<i>Lemon confit · coriander seeds · olive oil</i>	
Papadum	75 kr.
<i>Smoked almond cream · organic anchovies · pickled gooseberries</i>	
Arancini	85 kr.
<i>3 pieces · Saffron · aged Comté · black truffle</i>	
Pommes soufflées	125 kr.
<i>3 pieces · Crème crue · Baerii caviar · chives</i>	
Croustade	85 kr.
<i>3 pieces · Hand-picked crab · salted lemon · bronze fennel</i>	
Cinco Jotas Ibérico	125 kr.
<i>Plum compote · Saffron · grissini</i>	

WINE BY THE GLASS

Folie d'Inés	70 kr.
<i>Rosé</i>	
L'Abbaye	75 kr.
<i>Sauvignon Blanc</i>	
La Bregeonette	90 kr.
<i>Muscadet</i>	
Les Petites Pierres	105 kr.
<i>Chardonnay</i>	

SPARKLING WINE

Valento Spumante	65 kr.
Batasiolo rosé	85 kr.
Thierry Fournier	110 kr.
<i>Champagne</i>	

Extras: 10 g Baerii caviar · 125 kr. | Focaccia, 2 pieces, with Mediterranean butter · 45 kr.

DANISH JOSEPHINE OYSTERS

Natural oysters	80 kr.	Oysters with cucumber	80 kr.	Oysters with blood orange	80 kr.
<i>2 pieces · Mignonette and lemon</i>		<i>2 pieces · Green chilli and lemon</i>		<i>2 pieces · Black pepper and olive oil</i>	

Half a dozen · 210 kr. | A dozen · 410 kr. · Chef's selection

SELECTED COCKTAILS

Aperol	95 kr.	Dry Martini	125 kr.
<i>Aperol · cava · soda water · orange</i>		<i>Gin · dry vermouth</i>	
Hugo Spritz	95 kr.	Kir	75 kr.
<i>Elderflower · prosecco · soda water · mint · lime</i>		<i>White wine · crème de cassis</i>	
Horisont	125 kr.	Kir Royal	95 kr.
<i>Limoncello · Frangelico · lemon mousse</i>		<i>Champagne · crème de cassis</i>	

PLEASE ASK OUR TEAM ABOUT ALLERGENS AND DIETARY REQUIREMENTS