HORISONT
BAR & BISTRO

Snacks & aperitif

SNACKS · WINE BY THE GLASS · OYSTERS · COCKTAILS

SNACKS

Marcona almonds 45 kr.
Brown butter · rosemary · fleur de sel

Nocellara olives 45 kr.
Lemon confit · coriander seeds · olive oil

Papadum 75 kr.
Smoked almond cream · organic anchovies · pickled gooseberries

Arancini 85 kr.
3 pieces · Saffron · aged Comté · black truffle

Gaufre de pommes de terre 125 kr.
3 pieces · Crème crue · Baerii caviar · chives

Croustade 85 kr.
3 pieces · Hand-picked crab · salted lemon · bronze fennel

Cinco Jotas Ibérico 125 kr.
Plum compote · Saffron · grilled focaccia

WINE BY THE GLASS

Folie d'Inés 77 kr.
Rosé

L'Abbaye 89 kr.
Sauvignon Blanc

La Bregeonette 109 kr.
Muscadet

Couvent des Jacobins 132 kr.
Chardonnay

SPARKLING WINE

Valento Spumante 69 kr.

Batasiolo rosé 85 kr.

Thierry Fournier 149 kr.
Champagne

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

DANISH JOSEPHINE OYSTERS

Natural oysters 80 kr.
2 pieces · Mignonette and lemon

Oysters with cucumber 80 kr.
2 pieces · Green chilli and lemon

Oysters with blood orange 80 kr.
2 pieces · Black pepper and olive oil

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

SELECTED COCKTAILS

Aperol 95 kr.
Aperol · cava · soda water · orange

Hugo Spritz 95 kr.
Elderflower · prosecco · soda water · mint · lime

Horisont 125 kr.
Limoncello · Frangelico · lemon mousse

Bellini champagne cocktail 125 kr.

Kir 75 kr.
White wine · crème de cassis

Kir Royal 95 kr.
Champagne · crème de cassis

PLEASE ASK OUR TEAM ABOUT ALLERGENS AND DIETARY REQUIREMENTS