

Snacks & aperitif

SNACKS · VIN PÅ GLAS · ØSTERS · COCKTAILS

SNACKS

Marcona-mandler	45 kr.
<i>Brunet smør · rosmarin · fleur de sel</i>	
Nocellara-oliven	45 kr.
<i>Konfiteret citron · korianderfrø · olivenolie</i>	
Papadum	75 kr.
<i>Røget mandelcreme · økologiske ansjoser · syltet stikkelsbær</i>	
Arancini	85 kr.
<i>3 stk. · Safran · lagret Comté · sort trøffel</i>	
Pommes soufflées	125 kr.
<i>3 stk. · Crème crue · Baerii-caviar · purløg</i>	
Krustade	85 kr.
<i>3 stk. · Håndpillet krabbe · saltet citron · bronzefennikel</i>	
Cinco Jotas Ibérico	125 kr.
<i>Blommekompot · safran · grissini</i>	

VIN PÅ GLAS / BY 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>	

MOUSSERENDE VIN

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

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

DANSKE JOSEPHINE-ØSTERS

Østers naturel	80 kr.	Østers med agurk	80 kr.	Østers med blodappelsin	80 kr.
<i>2 stk. · Mignonette og citron</i>		<i>2 stk. · Grøn chili og citron</i>		<i>2 stk. · Sort peber og olivenolie</i>	

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

UDVALGTE COCKTAILS

Aperol	95 kr.	Dry Martini	125 kr.
<i>Aperol · cava · danskvand · appelsin</i>		<i>Gin · tør vermouth</i>	
Hugo Spritz	95 kr.	Kir	75 kr.
<i>Hyldeblomst · prosecco · danskvand · mynte · lime</i>		<i>Hvidvin · crème de cassis</i>	
Horisont	125 kr.	Kir Royal	95 kr.
<i>Limoncello · Frangelico · citronmousse</i>		<i>Champagne · crème de cassis</i>	

SPØRG PERSONALET OM ALLERGENER OG SÆRLIGE KOSTBEHOV