

Seaside

SEASIDE EFTERÅRSMENU

Den store tur rundt i alt det, vi er gode til. Vores menu ændrer sig i takt med sæsonen og repræsenterer det bedste af det, der er i sæson lige nu

Maden serveres 'family-style' på fad til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

SNACK



Friske forårssruller

m/ koldrøget laks & goma-dressing, crispy ebi m / chili mayo

STARTER

PATAGONIA
GRILL

Sprød Argentinsk Focaccia

m/ ost & rucola

FORRETTER



Oksetatar

m/ syltede kantareller, ristede hasselnødder & sæson urter



Stegt spidskål

m/ ristede bakskuld, sauce & ristede kastanjer

HOVEDRET



Unghane Bryst

saltbagte beder, rødæg & svampe. Cremet sauce smagt til med peberrod & saltet citron

Sæsonens salat

køkkenerne er gået sammen om at lave en salat, som følger de skiftende årstider og lægger vægt på sæsonens råvarer

VEGETAR



SNACK

Friske forårssruller

m/ avocado & goma-dressing, tofu, ris & asiatisk tangsalat

PATAGONIA
GRILL

STARTER

Sprød Argentinsk Focaccia

m/ ost & rucola

FORRETTER



Rødbede tatar

m/ syltede kantareller, ristede hasselnødder & sæson urt



Stegt spidskål

m/ sauce & kastanjer

HOVEDRET



Grøntsagstærte

m/ sensommer grønt & gedeost

Sæsonens salat

køkkenerne er gået sammen om at lave en salat, som følger de skiftende årstider og lægger vægt på sæsonens råvarer

VINMENU

Crémant

1 gl. Crémant D'Alsace Extra Brut, Domaine Bott Geyl 'NV - BIO

Hvidvin

1 gl. Vermentino, La Spinetta, Toscana '21

Rødvin

1 gl. Côtes du Rhône Réserve, Grenache/ Syrah, Château Mont-Redon, Rhône '20

DKK 625 Pris pr. person ekskl. moms + tilvalg (alle priser er ekskl. moms)

⊕ LUKSUS VINMENU + 50 ⊕

1 gl. Champagne - Cuvée Prestige NV, Taittinger, Frankrig

1 gl. Chablis - Jean Marc Brocard, Organic '20, Frankrig

1 gl. Antidoto Tempranillo - Ribera del Duero, '19, Spanien

LE GRAND FINALE

Pitchers + 295

En pitcher består af 5 glas

Espresso Martini + 75

Crème brûlée + 65

Friskbrygget kaffe eller te + 30

+ DRIKKEVARER UNDER MADEN

Velkomstdrink: Dark'n Stormy + 30
(i stedet for Crémant)

Vinmenu ad libitum + 100
(2,5 time)

Gode vine ad libitum + 155
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Luksus vinmenu ad libitum + 225
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Blød Bar ad libitum + 155
(Nørrebro Bryghus IPA, økosoft & gode vine
- 2,5 time i stedet for vinmenu)

Vand med eller uden brus + 30