

MIDDAG & NYTÅRSFEST

Nytårsmenuen består af 6 serveringer, der er sammensat af vores dygtige kokke. Lasse og Gustav fra Ocean Bar og Project Raw, Naveed fra Dorado og Daniel fra Patagonia Grill, der har fået æren af at sætte menuens søde punktum.

NYTÅRSMENUEN - DKK 1.095

Signatur brødserving – Patagonia Grill

Krustade – Project Raw

med jomfruhummer, bergamotte & yuzu

Muslinge-tapioka chips - Ocean Bar

med grillet purløgscreme

Julesalat - Ocean Bar

med saltet kammusling & urteblanquette, salvie og salturt

Håndskåret oksetatar - Project Raw

med røget marv, syltede sennepskorn, karamelstensost & tørrede svampe

Oksemørbrad – Solveig & Dorado

med selleripuré, sauteret spinat, sherry glace & pommes anna

Chocolate volcano – Patagonia Grill

med Valrhona chokolade, bourbon og vanilje Crème Anglaise & Fior di latte is

VINMENUEN - DKK 595

Vi anbefaler at tilkøbe vinmenuen. Den er helt særligt sammensat af vores vinekspert Alexander og passer perfekt til nytårsfejringen. Du forkæles med 5 glas vin, 1 glas afstemt til hver ret inklusiv vand m/u brus.

Philipponat – Royale Réserve Brut, Mareuil-Sur-Ay 'NV
Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Domaine Bernard Reverdy, Loire '21
Bourgogne Pinot Noir, "Chanoines de Notre Dame", Maison Jaffelin '19
Antídoto, Tempranillo, Bodegas Antídoto, Ribera del Duero '19
Colheita Port Coroa de Rei, Manoel D. Pocas Junior, Porto '01