

## SEASIDE VINTERMENU

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 fade 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

#### Argentinsk Focaccia

m/ ost & sprød salat

### FORRETTER

#### Oksetatar

m/ endive, parmesan, pinjekerner & grov dijonmayo



#### Stegt spidskål

m/ ristet bakskuld, tyttebær, urteblanquette & ristede kastanjer

### HOVEDRET



SÖLVEIG

#### Confiteret andelår

sauce romesco, mizuna, citrusvinaigrette & saltbagte kartofler

#### Sæsonens salat

køkkenerne er gået sammen om at lave en salat, som følger de skiftende årstider

### VEGETAR



#### SNACK

#### Friske forårssruller

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

PATAGONIA  
GRILL

#### STARTER

#### Argentinsk Focaccia

m/ ost & sprød salat

### FORRETTER

#### Rødbede tatar

m/ endive, parmesan, pinjekerner & grov dijonmayo



#### Stegt spidskål

m/ tyttebær, urteblanquette & ristede kastanjer

### HOVEDRET



SÖLVEIG

#### Grøntsagstærte

m/ sæsonens grønt & gedeost

#### Sæsonens salat

køkkenerne er gået sammen om at lave en salat, som følger de skiftende årstider

### 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 + 100 ⊕

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

#### + 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 + 350  
(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

### LE GRAND FINALE

#### Pitchers + 295

En pitcher består af 5 glas

#### Espresso Martini + 75

#### Crème brûlée + 65

#### Friskbrygget kaffe eller te + 30