

SEASIDE SOMMERMENU

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.

MENU



SNACK

Friske forårsruller

m/ laks, agurk, koriander, miso-aioli & gomadressing

FØRSTE SERVERING



Blækspruttesalat

m/ kartofler, oliven, bladselleri & rødløg



Ceviche af hamachi tun*

m/ tigmælk, gul chili, rødløg, blancherede søde kartofler & koriander



Surdejsbrød

godt smør m/ havsalt

ANDEN SERVERING



Parmigiana di melanzane*

m/ friske tomater & stracciatella



Empanadas

m/ oksekød, oliven, æg & peberfrugt

Chorizo

m/ chimichurri & chilimayo

* Hamachi er dansk opdrættet hvid tun

DKK 525

Pris pr. person inkl. moms + tilvalg (alle priser er inkl. moms)

* Parmigiana er en siciliansk ovnret med aubergine & tomat

VEGETAR



SNACK

Friske forårsruller

m/ sommergrønt, koriander, miso-aioli & gomadressing

FØRSTE SERVERING



Kartoffelsalat

m/ oliven, bladselleri & rødløg



Grillede gule peberfrugter

m/ tigmælk, gul chili, rødløg, blancherede kartofler & koriander



Surdejsbrød

godt smør m/ havsalt

ANDEN SERVERING



Parmigiana di melanzane

m/ friske tomater & stracciatella



Empanadas

m/ mozzarella & løg

Choclo Asado

grillet argentinsk majs

VINMENU

Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellorigo Organic/Vegan

Hvidvin

1 gl. Riesling Trocken, Immel Erben, Wittmann, Rheinessen - Organic

Rødvin

1 gl. Il Nero di Casanova, Sangiovese, La Spinetta, Toscana

DKK 825

Menu inkl. vinmenu

LUKSUS VINMENU

Bobler

1 gl. Spumante Millisimato Pas Dosé, Contratto, Piemonte

Hvidvin

1 gl. Abadia de San Campio, Albarino, Terras Gauda, Rias-Baixas

Rødvin

1 gl. Ca' di Pian, Barbera, Barbera d'Asti Piemonte, La Spinetta

DKK 950

Menu inkl. luksus vinmenu

TILKØB

Vand med el. uden brus + DKK 40

Velkomstdrink

Dark'n Stormy el. Aperol Spritz + DKK 100
(i stedet for Crémant)

Cocktail pitchers + DKK 400

En pitcher består af 5 glas

Friskbrygget kaffe eller te + DKK 40

DRIKKEPAKKER

Menu med gode vine ad libitum DKK 950
(2,5 time)

Menu med bedre vine ad libitum DKK 1025
(2,5 time - i stedet for vinmenu)

Menu med blød bar ad libitum DKK 1025
(Nørrebro Bryghus IPA, økosoft & gode vine
- 2,5 time i stedet for vinmenu)

LE GRAND FINALE

SØDT & AVEC

Avec + DKK 75

Luksus avec + DKK 125

Espresso Martini + DKK 100

Creme brûlée + DKK 75

Mango Sticky rice + DKK 75

Lemon Sorbet + DKK 50

Chokolademousse + DKK 75