

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 fade til deling ved bordet. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

MENU



SNACK

Færøsk laks

m/ kinaradise, kizami wasabi og ponzu

FØRSTE SERVERING



Oksetatar

m/ peberrod & sesam, løg & merian



Blåmuslinger & blomkål

variation af blomkål, blåmuslinger m/ urtecreme & vilde urter



Lasagne

m/ efterårssvampe fra Italien



Hjemmebagt surdejsbrød

ANDEN SERVERING



Braiserede langtidsstegte short ribs

m/ puré af hvide majs, vanilje & jus



Quesadilla

m/ kylling "Al Pastor", løg, rød peberfrugt & mozzarella



Broccolini

m/ hvidløg & soya

DKK 525

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

VEGETAR



SNACK

Tofu

m/ kinaradise, kizami wasabi, cous cous.

FØRSTE SERVERING



Østershatte & blomkål

variation af blomkål, østershatte m/ urtecreme & vilde urter



Tatar af squash

marineret squash, peberrod, sesam & merian



Lasagne

m/ efterårssvampe fra Italien



Hjemmebagt surdejsbrød

ANDEN SERVERING



Burrito de Portobello & rajas

hvedetortillas m/ portobellosvampe, stegt poblano peberfrugt, ost, quinoa & poblano chilisaucé, guacamole & totopos



Broccolini

m/ hvidløg & soya

VINMENU

Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig 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. Champagne, Brut Reserve, Blanc de Blanc, Pélegri NV

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

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

Tiramisu + DKK 75

Jordbær m/ vaniljecreme
& crumble m/ hvid chokolade + DKK 75