

## SEASIDE SELSKABSMENU

11. OKTOBER - 13. NOVEMBER

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.

### MENU

#### SNACK



**Laksekroketter**  
syltet ingefær, sesam & shiitakesvampe

**Forårsruller**  
m/ rejer, gris, judasøresvampe, gulerødder, fiskeauce, taro rod & sød chilisauc

#### FORRETTER



**Fiskefumé**  
kastanjeumble, tyttebær, ristede bøgehatte & baksuldolie



**Oksetatar**  
peberrodscreme, ramsløgskapers, grønkål, skorzonerrødderchips & urter

*Nonna Regina*

**Endivie m/ straciatella**  
serveres m/græskaar & focaccia

#### HOVEDRET



**Langtidstegt short ribs**  
m/ puré af søde kartofler & rødvinssauc

#### DESSERT



**Karamelmousse + DKK 75**  
jordskokker & hasselnødder



**Creme brûlée + DKK 75**  
argentinsk variation m/ dulce de leche



**Æblekage + DKK 75**  
m/ vaniljecreme

**Ostetallerken + DKK 95**  
kokkens 3 udvalgte oste m/ sprødt brød & marmelade

DKK 550

Pr. person inkl. vand m/u brus

### VINMENU

#### Bobler

1 gl. Cava Corpinnat Brut Reserva, Castellroig, øko, vegansk

#### Hvidvin

1 gl. Chardonnay, Maddie Lane, Californien

#### Rødvin

1 gl. Château du Courlat, Merlot & Cabernet Franc, Bordeaux

DKK 850

Menu inkl. vinmenu

#### GRAND DÉPART

SKAL VI GØRE NOGET KLAR TIL DEN STORE AFTEN?

**Dark N' Stormy + DKK 100**

**En sprudlende Aperitif? + DKK 395**

blide italienske bobler med moden citrus & diskret sødme

**Cocktail pitchers + DKK 450**

Mojito/Red Passion

#### LE GRAND FINALE

AVEC & DRINKS

**Friskbrygget kaffe eller te + DKK 40** ☕

**Avec + DKK 75** 🍷

**Luksus avec + DKK 125** 🍷

**Espresso Martini + DKK 100** 🍸

### DRIKKEPAKKER

UNDER MIDDAGEN

#### Menu med gode vine ad libitum DKK 950

2,5 time i selskab med en sprød, jovial Sauvignon Blanc fra Loire & en krydret bærbombe fra Rioja

#### Menu med rosévin ad libitum DKK 1000

2,5 time med rosé i glasset. Rosé skal der til - tør, seriøst lækende Cabernet Franc fra Loire og vores saftige rosé-darling Saint Max fra Côtes de Provence med pikante urter & friske røde sommerbær.

#### Menu med blød bar ad libitum DKK 1075

2,5 time med fire forskellige øl fra Nørrebro Bryghus, Royal, rødvin, hvidvin & rosé samt øksaft & alkoholfrie alternativer