

CORK

- Køkkenet lukker kl. 22.00 undtaget for snacks -

SNACKS

| | |
|--|-------|
| Oliven | 30 kr |
| Hjemmebagt brødchips m. oliventapenade | 30 kr |
| Saltede mandler | 35 kr |

BRØD

| | |
|--|-------|
| Hjemmebagt brød m. olivenoile | 30 kr |
| Sprødt hjemmebagt rugbrød m. frisk gedeost & urter | 35 kr |

ØSTERS & HAV

| | |
|---|-----------|
| Dagens Østers (1 / 6) | 40/200 kr |
| <i>Vinanbefaling: Clair Obscur, 2013, Chardonnay & Pinot Noir, Salima & Alain Cordeuil, Champagne</i> | 175 kr |
| Ansjoser m. ristet brød & mayo | 95 kr |
| Røget brisling m. ristet brød & mayo | 95 kr |
| Røget blåmusling m. ristet brød & mayo | 95 kr |
| <i>Vinanbefaling: Keep on Punching, 2021, Chenin Blanc, Testalonga, Swartland</i> | 95 kr |

KØD & OST

| | |
|--|--------|
| 36 måned Iberico skinke | 125 kr |
| 3 slags af charcuteri m. cornichons | 95 kr |
| <i>Vinanbefaling: Langhe Nebbiolo, 2019, Punset, Piemonte</i> | 125 kr |
| Landpaté m. svampe, cornichons & sennep | 95 kr |
| <i>Vinanbefaling: La Spéciale, 2019, Blend, Château Valcombe, Rhône</i> | 120 kr |
| Toast m. mortadella, ost, syltede løg & frisk salat | 95 kr |
| <i>Vinanbefaling: Cargol Treu Vi, 2020, Xarello, Alemany i Corrio, Penedes</i> | 120 kr |
| Burrata m. ristet og syltet rødbede & pangrattato | 110 kr |
| <i>Vinanbefaling: Rotburger, 2019, Malinga, Kamptal</i> | 90 kr |
| 3 slags af ost m. brødchips & kompot | 95 kr |
| <i>Vinanbefaling: Colheita Port, 2005, Blend, Krohn, Porto (10cl)</i> | 95 kr |

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

SÆSONENS RETTER

| | |
|--|--------|
| Daal m. linser, søde kartofler og kokosmælk | 95 kr |
| <i>Vinanbefaling: Saint-Véran, 2020, Chardonnay, Vins Saisons, Bourgogne</i> | 160 kr |

DESSERT

| | |
|---|--------|
| Ingefærkage m. krydderier, kastanjepuré, mandler & chantilly creme | 75 kr |
| <i>Vinanbefaling: Colheita Port, 1999, Blend, Krohn, Porto (10cl)</i> | 145 kr |

- Fortæl venlist personalet hvis du har allergier -