

CORK

SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Sprødt hjemmebagt rugbrød m. frisk gedeost & urter	35 kr
Hjemmebagt brødchips m. oliventapenade	30 kr
Saltede mandler	35 kr

ØSTERS & HAV

Roumégous Spéciales (1 / 6)	35/175 kr
Papillon de l'Impératrice (1 / 6)	35/175 kr
2 af hver østers	120 kr
<i>Vin anbefaling: Grüner Veltliner, 2020, Nibiru, Kamptal</i>	85 kr
Ansjoser m. ristet brød & mayo	85 kr
Røget brisling m. ristet brød & mayo	85 kr
Røget blåmusling m. ristet brød & mayo	85 kr
<i>Vin anbefaling: Principia Mathematica, 2020, Xarello, Alemany i Corrio, Penedès</i>	95 kr

KØD & OST

36 måned Iberico skinke	125 kr
3 slags af charcuteri m. cornichons	95 kr
<i>Vin anbefaling: Roboul, 2017, Mouvedrè & Grenache, Domaine Danjou-Banessy, Roussillon</i>	110 kr
Paté af vildsvin m. cornichons & sennep	85 kr
<i>Vin anbefaling: St. Emilion Grand Cru, 2015, Blend, Chrisophe Pueyo, Bordeaux</i>	145 kr
Toast m. mortadella, ost, syltede løg, sennep & frisk salat	85 kr
<i>Vin anbefaling: Les Audouines, 2018, Chardonnay, Domaine Lise & Bertrand Jousset, Loire</i>	110 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
<i>Vin anbefaling: Maranges, 2020, Chardonnay, Chanterêves - Bourgogne</i>	150 kr

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

SÆSONENS RETTER

Selleri, pastinak & svampesuppe m. crispy pancetta & croutoner	85 kr
<i>Vin anbefaling: Valentia, 2017, Carignan Blanc, Cosmic Cellar, Empordà</i>	125 kr

DESSERT

Chokoladecake m. hasselnød, praliné & blandede bær	75 kr
<i>Vin anbefaling: Grenache de Rivesaltes, NV, Grenache, Grand Guilhem, Roussillon</i>	95 kr