

MENUKORT

GRAN

*Social*



# SOCIAL DINING

## Midlertidig energitillæg

Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

### 13 SERVERINGER

595,-

#### 1 Heat

- Bitterballen med braiseret kalvebryst
- Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke

- Ris chips med kimchi

#### 2 Heat

- Krebsehaler

- Tataki af okseinderlår

- Grillet fladbrød krydret med za'tar

#### 3 Heat

- Smørstegt laks

- Grillede forårsløg "teyaki"

- Skoleagurker Ala "din tai fung"

#### 4 Heat

- Braiseret short ribs

- Karamelliseret blomkål

- Gratinerede kartofler

#### 5 Heat

- Gulerodskage

### 8 SERVERINGER

395,-

#### 1 Heat

- Bitterballen med braiseret kalvebryst
- Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke

#### 2 Heat

- Krebsehaler

- Grillet fladbrød krydret med za'tar

#### 3 Heat

- Braiseret short ribs

- Karamelliseret blomkål

- Gratinerede kartofler

#### 4 Heat

- Gulerodskage

Bestilles af hele bordet

## TILKØB

- Caviar med blinis og cremefraiche 150,- / 195,-

- Ostemad deluxe 100,- / 135,-

## DRIKKEMENU

"5 slags" 425,-

Tilpassede drikkevarer  
med alkohol

"5 slags" 295,-

Alternativet uden alkohol

"4 slags" 245,-

Alternativet uden alkohol

"4 slags" 345,-

Tilpassede drikkevarer  
med alkohol

## ROAST

(Skal bestilles af min. 2 personer)

350 g. Angus Roast inkl. sides pr. person 275,-

Grillede forårsløg "teyaki" - Gratinerede kartofler - Karamelliseret blomkål

# MIX&MATCH

## A LA CARTE

Midlertidig energitillæg

Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

## SNACKBAREN

Sprøde ris chips med kimchi spice og dip 38,-

Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke og chutney 55,-

Bitterballen med braiseret kalvebryst og hjemmelavet sennep 45,-

Caviar med blinis og luftig cremefraiche med purløg 150,- / 195,-

## FORRETTER

**KREBSEHALER** 110,-

Tomat variation, tomatiseret chilimayo og krydder panko

**TATAKI AF OKSEINDERLÅR** 130,-

Asiatisk glace, broccoli og syltede bøgehatte

**GRILLET FLADBRØD KRYDRET MED ZA'TAR** 45,-

Baba ganoush, friskost med urter

## HOVEDRETTER

**SMØRSTECT LAKS** 135,-

Yuzu kosho buerre blanc, urtesalat

**BRAISERET SHORT RIBS** 150,-

Syltede sommerblomster, rysteribs og purløg

**GRILLEDE FORÅRSLØG "TEYAKI"** 65,-

Løg marmelade, crumble på løg og sesam

**SKOLEAGURKER ALA "DIN TAI FUNG"** 65,-

Syltede grønne jordbær og verbena

**KARAMELLISERET BLOMKÅL** 65,-

Kerner, sennepskorn, persille, vinagrette på oksemarv og soya

**GRATINEREDE KARTOFLER** 65,-

Løvsstikke smør, mandler, vesterhavsost og karse

SIDES

## DESSERTER

**GULERODSKAGE** 100,-

Pistacieis, ristede pistaciekerner, friskost sifon og honning tuille

**OSTEMAD DELUXE** 100,- / 135,-

Brie de Meaux, urter, frisk trøffel, ristet hasselnød, balsamico

**GUL PRIS = GULDPRIS** - Spørg din tjener efter guldkortet

# DRIKKEVARER

Midlertidig energitillæg

Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

**GRAN SOCIALS G/T 95,-**

Økologisk gin - mediterranean - grape

**STORMY BORNHOLMER 85,-**

SevaBlødda - gingerbeer - lime

**"HJEM PÅ HYLDEN" 85,-**

Rabarber/stjerneanis snaps - tjenerens udvalgte tonic

**ABSOLUT PASSION 85,-**

Passion - vodka - vanilje - lime

**LILLET SPRITZ 85,-**

Lillet - vodka - jordbær - rabarber - citron

**FØLG OS**

