

MENUKORT



GRAN



SOCIAL DINING

Midlertidig energitillæg
Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

13 SERVERINGER

595,-

1 Heat

- Bitterballen med braiseret kalvebryst
- Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke
- Sprøde ris chip med "bang bang sauce"

2 Heat

- Terrin af gris og valnød
- Røget ørred "thai style"
- Grillet fladbrød krydret med za'tar

3 Heat

- Torsk N.Y.E.
- Hvid kimchi "a la minute"
- Karamelliserede beder

4 Heat

- Langtidsstegt vildsvin
- Glaceret gulerod
- Kartoffel kompot

5 Heat

- Kirsebær sorbet

8 SERVERINGER

395,-

1 Heat

- Bitterballen med braiseret kalvebryst
- Sprøde ris chip med "bang bang sauce"

2 Heat

- Røget ørred "thai style"
- Grillet fladbrød krydret med za'tar

3 Heat

- Langtidsstegt vildsvin
- Glaceret gulerod
- Kartoffel kompot

4 Heat

- Kirsebær sorbet

Bestilles af hele bordet

TILKØB

- 10 g Caviar med blinis og cremefraiche 150,- / 195,-
- Arla Unika "mille feuille" 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,-
Kartoffel kompot - Glaceret gulerod - Karamelliserede beder

MIX & MATCH

A LA CARTE

Midlertidig energitillæg

Regningen tillægges et midlertidig energitillæg på 5%

SNACKBAREN

Sprøde ris chip med "bang bang sauce" 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

TERRIN AF GRIS OG VALNØD 120,-

Æble bushi, æble pure og puffed kartoffel med sansho peber

RØGET ØRRED "THAI STYLE" 110,-

Sauce på grøn karry, sprød kokos og peanuts

GRILLET FLADBROD KRYDRET MED ZA'TAR 45,-

Hummus med frugtlig oliven olie og røget paprika og urte friskost
toppet med urteolie og purløg

HOVEDRETTER

TORSK N.Y.E. 135,-

Intens bede sauce, friteret kapers, lardo og syltet sennepskorn

LANGTIDSSTECT VILDSVIN 150,-

Solbær BBQ, friteret kål og sourcream pulver

HVID KIMCHI "A LA MINUTE" 65,-

Frisk nashipære, citron urter og saft på pære og citrongræs

KARAMELLISEREDE BEDER" 65,-

Feta espuma, balsamico glace og ristede pinjekerner

GLACERET GULEROD 65,-

Caram masala glace, raita og sprøde kerner.

KARTOFFEL KOMPOT 65,-

Luftigt skum på moden gouda, sourkraut pulver og ristede mandler

DESSERTER

KIRSEBÆR SORBET 100,-

Mørk chokolade i forskellige teksture og kirsebær kompot med cognac

ARLA UNIKA "MILLE FEUILLE" 100,- / 135,-

Sprøde rugflager lagt i lag med creme på hvid dame og cremefraiche,
henkogt kvæde, og revet havgus

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,-

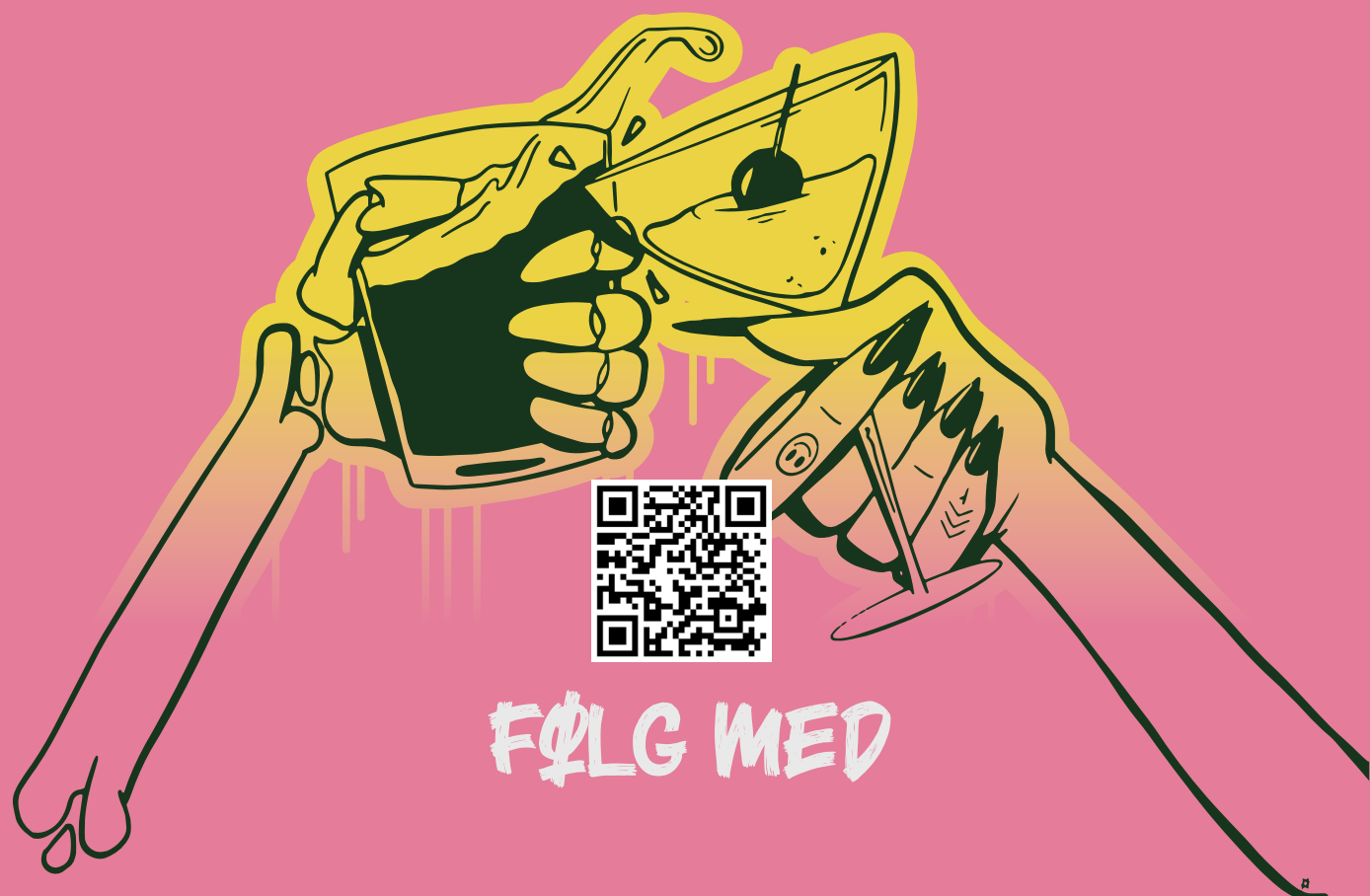
Rabarber/stjerneanis snaps - tjenerens udvalgte tonic

ABSOLUT PASSION 85,-

Passion - vodka - vanilje - lime

LILLET SPRITZ 85,-

Lillet - vodka - jordbær - rabarber - citron



FØLG MED