

MENUKORT



SOCIAL MENUEN

Bestilles af hele bordet

SOCIAL DINING 545,-

^{1. HEAT} SNACKS

- Hollandske bitterball med øl sennep
- Paneret kyllingesouffle omkranset i candyfloss og krydret med KFC spices
- Salat taco med håndpillede rejer, spicy mayo og sesam

^{2. HEAT} BRØD

- Focaccia og smør "aromatique"
- Surdejs kiks, hummus og grillet aubergine kompot

^{3. HEAT} FØRRET

- Friteret torsk paneret i afrikansk dukkah serveret med tatar sauce
- Aspargesbroccoli med sød chilisaucé

^{4. HEAT} HOVEDRET

- Rosastegt kalvemørbrad, tomatiseret bearnaise og friske tomater
- Ristede knuste kartofler med aioli og purløg
- Små salater med eksotisk dressing og revet parmesanost

^{5. HEAT} DESSERT

- Bærtærte med "rødgrød sorbet" og sæsonens friske frugt

^{6. HEAT} PETIT FOURS

- Mælkechokolade med solbær
 - Tonka fudge
- Småkage med hindbær

DRIKKEMENU

"4 slags" 375,-
Tilpassede drikkevarer
med alkohol

"4 slags" 245,-
Alternativet uden alkohol

MIX & MATCH

A LA CARTE

DE KOLDE

VI ANBEFALER
4-5 SERVERINGER

Jamon iberico (sortfodsskinke) 4 skiver 55,-
Verdens bedste skinke toppet med skøn olivenolie og sort peber

Caviar fra prunier paris 150,- / 195,-
10 g. caviar fra serveres med blinis, fuldfed cremefraiche og purløg

Manzanilla oliven med citronpeber 35,-
Aromatiske, frugtige, mild salt og helt uden bitterhed

Saltede og røgede mandler 35,-
Sprøde, saltede og med let røg smag

Focaccia og smør "aromatique" 2 stk. 45,-
Focaccia med brunet smør mættet med hvidløg, tomat, piment d' espelette og persille

Surdejs kiks, hummus og grillet aubergine kompot 45,-
Med havsalt, syltede agurker og paprika

**Små salater med eksotisk dressing
og revet parmesanost** 75,-
Castelfranco, hjertesalat og frissé salat, marineret i en syrlig vinaigrette med kimchi

**Salat taco med håndpillede rejer,
spicy mayo og sesam** 2 stk. 45,-
Hjertesalat fyldt med håndpillede rejer, marineret i spicy mayo toppet med sesam og lime

DE VARME

Aspargesbroccoli med sød chilisaUCE 65,-
Aspargesbroccoli glaceret i sød chilisaUCE

Hollandske bitterball med øl sennep 2 stk. 45,-
Med braiserede kalvekæber i cremet estragon sauce.

Afrikansk fish n' chips 2 stk. 75,-
Torske stykker paneret i dukkah, sprøde kartoffel chips og kryddersalt. Serveret med cremet tatar sauce

**Paneret kylling omkranset i candyfloss
og krydret med KFC spices.** 1 stk. 35,-
Med let krydret kyllinge souffle, omkranset i candyfloss og krydret med spices fra kentucky fried chicken

Sprøde knuste kartofler med aioli og purløg 65,-
Små danske kartofler vendt i parmesan og hvidløg, toppet med cremet aioli og purløg

**Rosastegt kalvemørbrad, tomatiseret
bearnaise og friske tomater** 155,-
Kalvemørbrad på bund af tomatiseret bearnaise og toppet med friske tomater marineret i frisk vinaigrette

Bearnaise burger 75,-
Blød brioche bolle smurt med trøffel bearnaise mayo og fyldt med rosastegt oksecuvette, syltede salatløg og sprøde kartofler

Fritter med aioli og kimchi salt 65,-
Sprøde fritter drysset med krydret kimchi salt og serveret med aioli

DE SØDE

Bær tærte med "rødgrød sorbet" og sæsonens friske frugt 100,-
Sprød mørdejs tærte fyldt med cremet bær curd, brændt marengs, "rødgrød sorbet" og sæsonens friske frugt

Petit fours 40,-
Mørk chokolade med frysetørret solbær, tonkabønne fudge og småkage med hindbær og lakrids

GUL PRIS = GULDPRIS - Spørg din tjener efter guldkortet

COCKTAILS

GIN HASS · 95

Beefeater Gin - mango - lemon soda

TOM COLLINS · 120

Monkey 47 gin - citron - sukker - danskvand

DARK 'N' STORMY · 95

Havana Club 7 års rom - lime -
Ginger Beer - bitters

LIGHT 'N' BREEZY · 95

Lillet Blanc - Grape soda - grape - mynte

MOJITO · 110

Havana Club 3 års rom - lime - sukker -
mynte - danskvand

ESPRESSO MARTINI · 110

Absolut Vodka - Kahlúa - Espresso

WHISKEY SOUR · 120

Jameson Black Barrel Whiskey - citron -
sukker - æggevider - bitters

WHITE RUSSIAN · 95

Absolut Vodka - Kahlúa - mælk

BRAMBLE · 110

Beefeater Gin - citron - sukker -
brombær likør - æggevide

3 METER VIPPEN · 95

Absolut Vodka - Southern Comfort -
passion - lemon/lime soda

VANILLA SKY · 110

Absolut Vodka - lime - Likør 43 -
hyldeblomst - jordbær

LONG ISLAND ICE TEA · 150

Absolut Vodka - Havana 3 års -
Beefeater gin - Cointreau -
tequila - citron - Cola

GOLDEN GINGER · 95

Whiskey, ingefær - æble - lime - amaretto

PASSIONADA · 95

Passion - appelsin - vodka - vanilje

MARQUIS · 95

Gin, hindbær - tranebær - citron - lakrids

COUCUDIL · 95

Gin - hyldeblomst - agurk - dild - æble -
citron

VIRGIN COCKTAILS

VIRGIN CUCUDIL · 95

Agurk - hyldeblomst - dild - æble -
citron - "gin"

DESIGNATED THINER · 95

Gulerod - ananas - citron, ingefær

VIRGIN GOLDEN GINGER · 95

"Whiskey" - ingefær, æble - lime - "ameret-
to"

BEE'T CHIN · 95

Rødbede - kirsebær - tranebær -
citron - rosmarin

GIN & TONIC

Spørg tjeneren efter månedens gin

BEEFEATER LONDON DRY GIN · 85

Klassisk dry gin - rig på noter af citrusfrugter
Serveres med Fever-Tree Indian tonic

PLYMOUTH SLOE GIN · 95

Klassisk Plymouth Gin modnet
med slåenbær
Serveres med Fever-Tree Lemon tonic

GRANS GIN · 110

Økologisk Gin med noter af salvie,
vilde enebær og hyldeblomst
Serveres med Fever-Tree Mediterranean tonic

MONKEY 47 · 110

Tysk black forest gin - højere alkoholstyrke
samt 47 forskellige botanicals
Serveres med Fever-Tree Mediterranean tonic

MALFY GIN ROSA · 110

Italiensk gin med strejf
af rabarber og grapefrugt
Serveres med Fever-Tree Mediterranean tonic