



•

### SNACKS

Tapioka chips	75
Fisk på dåse med brød og citron <i>spørg for udvalg</i>	100
Østers (3/6) <i>mignonette/bloody mary/ peberrodsfløde og dild</i>	105/195
Rossini black label caviar 30g <i>blinis, creme fraiche, skalotteløg</i>	400

•

### DELEMENU

7 retter i 3 serveringer	350
10 retter i 4 serveringer	550
<i>per person (vælges af hele bordet)</i>	

### A LA CARTE

Tatar af dansk okse med trøffel	165
Ravioli med svampe, salvie og havgus	125
Brød og luftigt smør	35
Torsk med bønnecassoulet og hummerskum	195
Gulerødder med labneh og sesam	125
Oksekæber med syltet selleri og bbq	190
Aligot, løvstikke og sprøde kartofler	110
Grillede salater, spinat og citrontimian	95
<i>Tilføj trøffel +85</i>	
70% chokolade med solbær og vanilje	95
Citronfromage med lakrids-gele og bipollen	95

•





•

### SNACKS

Tapioka chips	75
Canned fish with bread and lemon <i>ask for selection</i>	100
Oysters (3/6) <i>mignonette/bloody mary horseradish-cream and dill</i>	105/195
Rossini black label caviar 30g <i>blinis, sour cream, shallots</i>	400

•

### SHARING MENU

7 dishes in 3 servings	350
10 dishes in 4 servings	550
<i>per person (served to the entire table)</i>	

### A LA CARTE

Beef tartare with truffle	165
Ravioli with mushrooms, sage and "havvus"	125
Bread and whipped butter	35
Cod with bean cassoulet og lobster foam	195
Carrots with labneh and sesame	125
Beef cheeks with pickled celery and bbq	190
Aligot, lovage and crispy potatoes	110
Grilled salads, spinach and lemon thyme	95

*Add truffle +85*

70% chocolate with black currant and vanilla	95
Lemon curd with licorice-gel and bee pollen	95

•



Please note that we accept a maximum of 4 credit card payments for each group.  
Payment with credit card will be subject to a credit card fee.  
If you have any allergies, please inform your waiter.