



•

SNACKS

Luftige kartoffelchips <i>med karamelliseret hvidløgsdip</i>	75
Mini blæksprutter <i>friteret i øldej, med romesco sauce</i>	95
Slider med Sashi-højreb <i>med karamelliseret løg og grillet tomat</i>	125
Østers (3/6) <i>mignonette/bloody mary/peberrodsfløde og dild</i>	105/195
Rossini black label caviar 30g <i>boghevede-blinis, creme fraiche, skalotteløg og purløg</i>	400

•

DELEMENU

Salon 39 menu (4 serveringer)	495
<i>per person (vælges af hele bordet)</i>	

A LA CARTE

Færøsk laks røget over gran, agurker, glaskål og peberrod	145
Surdejsbrød, maltbrød og smør	55
Carpaccio med vilde svampe, salater og friterede brødkrummer	175
Ravioli med svampe, persillepuré og parmesan-skum	135
Sashi-oksehøjreb modnet i brunet smør, sort hvidløg og sauce	295
Selleri, brunet smør, sprødt rugbrød og estragon	145
Sort kål med grillet porre, ristet spelt og morgenfruer	125

Tilføj trøffel +85

Nougat, pærer og is af hømælk	95
-------------------------------	----

•





•

SNACKS

Potato chips <i>with caramelized garlic-dip</i>	75
Mini squid <i>fried in beer-dough, with romesco sauce</i>	95
Slider with Sashi beef-loin <i>with caramelized onion and grilled tomato</i>	125
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

Salon 39 menu (4 servings) <i>per person (served to the entire table)</i>	495
--	-----

A LA CARTE

Smoked Faroese salmon, cucumbers, glass cabbage and horseradish Sourdough bread, malt bread and butter	145 55
Carpaccio with wild mushrooms, fried breadcrumbs and salad Ravioli with mushrooms, parsley-purée and parmesan-foam	175 135
Sashi beef loin cooked in brown butter, black garlic and sauce Celery with brown butter, crispy rye bread and tarragon Black cabbage with grilled leeks, roasted spelt and flowers	295 145 125

Add truffle +85

Nougat, pear and is from hay-milk	95
-----------------------------------	----

•

