



•

SNACKS

Luftige kartoffelchips <i>med karamelliseret hvidløgsdip</i>	75
Mini blæksprutter <i>friteret i øldej, med romesco sauce</i>	95
Fisk på dåse <i>med grillet surdejsbrød, aioli og citron</i>	95
Slider med Sashi-højreb <i>med karamelliseret løg og grillet tomat</i>	125
Østers (3/6) <i>dild-citron-wasabi/citrontimian-blodappelsin/lime-chili-koriander</i>	105/195
Rossini black label caviar 30g <i>boghvede-blinis, creme fraiche, skalotteløg og purløg</i>	400

•

DELEMENU

Salon 39 menu (4 serveringer) 495
per person (vælges af hele bordet)

A LA CARTE

Færøsk laks røget over gran, grønne asparges og stikkelsbær 145
Surdejsbrød, maltbrød og smør 55

Oksetatar, trøffel, sprød kartoffel og karse 175
Linguini, Karl-Johan, trompetsvampe og parmesan 135

Unghane, sort hvidløg, ærter, nye løg og sauce supreme 295
Gulerødder, spinat, havtorn og estragon 145
Små kartofler, luftig kartoffel og løvstikke 125

Tilføj trøffel +85

Hvid chokolade, rabarber og tonka 95

•





•

SNACKS

Potato chips <i>with caramelized garlic-dip</i>	75
Mini squid <i>fried in beer-dough, with romesco sauce</i>	95
Canned fish <i>with grilled sourdough bread, aioli and lemon</i>	95
Slider with Sashi beef-loin <i>with caramelized onion and grilled tomato</i>	125
Oysters (3/6) <i>dill-lemon-wasabi/lemon thyme-blood orange/lime-chili-coriander</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, green asparagus and gooseberries Sourdough bread, malt bread and butter	145 55
Tartare with truffle, crispy potato and watercress Linguini, Karl-Johan, trumpet mushroom and parmesan	175 135
Rooster, black garlic, peas, new onions and sauce supreme Carrots, spinach, sea buckthorn and tarragon Small potatoes, mashed potatoes and lovage	295 145 125

Add truffle +85

White chocolate, rhubarb and tonka	95
------------------------------------	----

•

