



SMÅ RETTER

Stegte rejer <i>med hvidløg og spicy muslinge-emulsion</i>	95
Slider med Sashi-højreb <i>med karamelliseret løg, pickles og Salon 39 sauce</i>	95
Laksesalat <i>med fennikel, løg, koriander og tahini/lime-dressing</i>	125
Østers (3/6) <i>peberrodscreme/skalotteløg/vinegar/tabasco</i>	105/195
Rossini oscietra caviar 30g <i>blinis, creme fraiche, skalotteløg og purløg</i>	400

•

A LA CARTE

*Hjemmebagt brød og smør	55
*Ajo Blanco <i>med tomat, jamon og melon</i>	135
*Linguine <i>med blæksprutte og aspargescreme</i>	145
Ballotine af dagens fisk <i>med radiser og urtedressing</i>	175
*Sashi steak <i>med sort hvidløgs-sauce og marvsmør</i>	325
*Små kartofler <i>med røget smør</i>	95
*Hvid chokolade, rabarber og vaniljeis	95
3 slags ost med hjemmelavet marmelade	125

•

MENU

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





SMALL DISHES

Pan Fried shrimps <i>with garlic and spicy mussel emulsion</i>	95
Slider with Sashi beef-loin <i>with caramelized onions, pickles and Salon 39-sauce</i>	95
Salmon salad <i>with fennel, onions, coriander and tahini/lime dressing</i>	125
Oysters (3/6) <i>horseradish-cream/shallots/vinegar/tabasco</i>	105/195
Rossini oscietra caviar 30g <i>blinis, sour cream, shallots</i>	400

•

A LA CARTE

*Bread and butter	55
*Ajo Blanco <i>with tomatoes, jamon and melon</i>	135
*Linguine <i>with squid and asparagus-cream</i>	145
Ballotine of today's fish <i>with radishes and herb dressing</i>	175
*Sashi steak <i>with black garlic-sauce and bone marrow butter</i>	325
*Small potatoes <i>with smoked butter</i>	95
*White chocolate, rhubarb and vanilla ice cream	95
3 cheeses with housemade marmalade	125

•

MENU

Salon 39 menu 495
per person (served to the entire table)

