

snacks

syltede oliven & umodne ferskener	30,-
røgede Marcona mandler	30,-
olivenolie fra Frantoi Cutrera	20,-
syltede blåmuslinger	40,-
Lolin, verdens bedste ansjoser	50,-

4 SMÅ RETTER – SJÆFEN BESTEMMER

hver dag sammensætter sjæfen sine favoritter til en menu du kan få til en slående pris. Spiser man alene, får man serveret 2 grøntsagsbaserede retter, et pocheret æg og en enkelt kød eller fisk. Sjovest er det dog hvis man er flere. Hvis man er to får man nemlig 4 forskellige grøntretter og 2 forskellige kød og fiske retter.

- retterne deles på tværs af bordet og vil løbende blive serveret fra køkkenet

1 person	2 personer
2 grøntretter	4 grøntretter
1 pocheret æg	2 pocherede æg
1 kød- eller fiskeret	2 kød- eller fiskeretter

tilvalg af tatar 65,-

pr. person 230,-

- laves kun til alle ved bordet

a la carte – deles gerne på kryds og tværs

radiser, får yoghurt & blomster karse	65,-
romaine salat & saltet torsk rogn	70,-
kylling lever, æbler & friseé	75,-
tatar, brøndkarse & ristet rugbrød	85,-

- serveres i forret-størrelse, vi serverer retterne i den rækkefølge vi laver dem

dagens ret	135,-
dagens grønne	125,-

ost & dessert

ost – spørg tjeneren	60,-
rabarber, ymer & mandler	60,-
dagens dessert	50,-