

# AFTEN

menu

## SNACKS - SNACKS

- RØGEDE MANDLER** / *Smoked almonds* // 65,-  
**KYLLINGECHIPS** / *Chicken crisps* // 65,-  
**FLÆSKESVÆR** med trøffel mayo // 65,-  
*Crispy pork cracklings with truffles mayo*

## ØSTERS - OYSTERS

- OSTRICHE SHARDANA, SARDINIEN**  
3 STK. / 6 STK. / 12 STK 100,- / 185,- / 350,-  
Med citron, vinaigrette og tabasco  
*Sardinian oysters, with lemon, vinaigrette and tabasco*

## FORRETTER - STARTERS

- GRILLEDE JOMFRUHUMMER** // 135,-  
Med grillet citron, sprødt brød og salturt emulsion  
*Grilled langoustine with lemon, bread and glasswort*
- SLETHVAR CEVICHE** // 140,-  
Med citrus marinade, rabarber, chili og salturt  
*Ceviche with lemon marinade, rhubarb and chili*
- OKSE CARPACCIO** // 135,-  
Med malt croutoner, blåskimmel crème, røgede mandler og citronolie  
*Beef carpaccio with malt croutons, cream of blue cheese, smoked almonds, and lemon oil*
- BURRATA OG BAGT TOMAT** // 145,-  
Med confiteret hvidløg, sprød Iberico skinke og basilikum  
*Burrata and baked tomato with confit of garlic, crispy Iberico ham and basil*
- Vegetarisk / Vegetarian** // 115,-

## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

- OKSEFILET AF U.S. GREATER OMAHA** // 325,-  
Med grønt, fritter og bearnaise sauce  
*Filet of US beef, greens, fries and sauce bearnaise*
- HELSTEGT FORREL** // 235,-  
Med nye kartofler, sauté af kapers, rødløg, blomkål og grønne asparges og smørsauce  
*Fried trout with potatoes, sauté of capers, red onion, cauliflower and green asparagus with butter sauce*
- STEGT HAVKAT** // 245,-  
Med smørdampet broccolini, nye gulerødder og beurre blanc med rogn og urter  
*Fried catfish med mini broccolini, new carrots and beurre blanc with roe and herbs*

- STEGT PERLEHØNE** // 225,-  
Med friskbælgede ærter francaise, asparges og hønsefumé med estragon  
*Fried Guinea fowl with pea francaise, asparagus and chicken fume with terragon*

- KAJ BURGER** // 185,-  
Brunede løg, cheddar, syltede rødløg, estragon mayo og fritter  
*Our burger with browned onion, cheddar, pickled red onion and fries*

- MOULES FRITES** // 175,-  
Dampede blåmuslinger, fritter og tatarsauce  
*Steamed blue shell mussels with fries and tatarsauce*

## TILVALG - ADD ON

- GASTRO UNIKA GOLD SELECTION CAVIAR**  
Tilføj denne luksuriøse Baerii caviar til din ret  
*Add this luxurious Baerii caviar to your dish*
- 5 gram // 100,-  
10 gram // 190,-

## BØRN - CHILDREN

- FISKEFILET & FRITTER** // 100,-  
*Fried filet of plaice & fries*
- BØRNEBURGER & FRITTER** // 100,-  
*Childrenburger & fries*
- KAJ KYLLINGENUGGETS & FRITTER** // 100,-  
*Chicken nuggets & fries*
- GRØNTSAGS FRUGTSKÅL** // 50,-  
*Veggie snack bowl*

## DESSERTER - DESSERTS

- DANSKE JORDBÆR** // 125,-  
Med drænet vaniljeymer og krystalliseret hvid chokolade  
*Danish strawberries, with vanilla soured milk and crystalized white chocolate*
- GATEAU MARCEL** // 125,-  
Romflamberet ananas og vaniljeis  
*Gateau marcel with rumflambe pineapple and vanilla ice*
- CRÉME BRÛLÉE MED HINDBÆR** // 125,-  
**CRÉME BRÛLÉE MED GOLD CAVIAR** // 195,-  
*Crème Brûlée with raspberry or gold caviar*
- 3 OSTE** // 125,-  
Med sødt og sprødt  
*3 types of cheese with something sweet and crisp*

VAND AD LIBITUM, MED ELLER UDEN BRUS ( pr. pers. ) // 30,-