

AFTEN

menu

SNACKS - SNACKS

- RØGEDE MANDLER** / *Smoked almonds* // 65,-
KYLLINGECHIPS / *Chicken crisps* // 65,-
GRILLEDE PADRONS med comté // 65,-
Grilled padrons with comté

ØSTERS - OYSTERS

ÅRSTIDENS ØSTERS

- 3 STK. / 6 STK. / 12 STK // 120,- / 200,- / 385,-
Med citron, vinaigrette og tabasco
Oysters of the season with lemon, vinaigrette and tabasco

FORRETTER - STARTERS

- JOMFRUHUMMER BISQUE** // 185,-
Med smørpocheret jomfruhummerhale, pisket crème fraiche og urter
Virgin lobster bisque with butter poached virgin lobster, sour cream and herbs
- SVAMPETOAST** // 165,-
Cremet svampetoast med friteret porre
Creamy mushroom toast with fired leeks
- RIMMET KAMMUSLING** // 185,-
Med citron, æble og bladselleri
Raw marinated scallops with lemon, apple and celery leaf

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,-

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

- OKSEFILET AF U.S. GREATER OMAHA** // 395,-
Med bagte tomater, fritter og bearnaise sauce
Filet of US beef, baked tomatos, fries and sauce bearnaise
- BRAISEREDE SVINEKÆBER** // 255,-
Med mos, æble og tyttebær
Braised pork cheeks with mash, apple and lingonberries
- BAGT LYSSEJ** // 255,-
Med peperonata og fennikel
Baked pollack with peperonata and fennel

- KAJ BURGER** // 195,-
Brunede løg, cheddar, syltede rødløg, estragon mayo og fritter
Our burger with browned onion, cheddar, tarragon mayo, pickled red onion and fries

- MOULES FRITES** // 185,-
Dampede blåmuslinger, fritter og tatarsauce
Steamed blue shell mussels with fries and tatarsauce

- UGENS MATROS RET** // 175,-
Serveres søndag- torsdag
This weeks traditional Danish homecooking
Served Sunday-Thursday only

3 RETTERS MENU // 475,-

3 COURSE MENU

Menuen skal vælges til hele bordet -
Menu to be ordered for the entire table

SVAMPETOAST

Creamy mushroom toast

*

BRAISEREDE SVINEKÆBER

Braised pork cheeks

*

BLOMMETRIFLI

Plum trifle

OST & DESSERT - CHEESE & DESSERTS

- COMTÉ & TRØFFEL** // 145,-
Smørristet rugbrød med revet comté og trøffel
Comté and truffels on butter fried rye bread

- BLOMMETRIFLI** // 110,-
Plum trifle

- CRÈME BRÛLÉE** // 125,-
CRÈME BRÛLÉE MED GOLD CAVIAR // 195,-
Crème Brûlée with raspberry or gold caviar

- TIRAMISU** // 125,-