

# 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** // 145,-  
Cremet svampetoast med friteret porre  
*Creamy mushroom toast with fired leeks*
- RIMMET KAMMUSLING** // 165,-  
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 RET INKL. EN LILLE DRUK** // 149,-  
Serveres søndag- torsdag - inkl. husets øl/vin  
*This weeks traditional Danish homecooking*  
*Served Sunday-Thursday only - incl. house beer/wine*

### 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*
- CRÈME BRÛLÉE MED GULD CAVIAR** // 195,-  
*Crème Brûlée with gold caviar*
- TIRAMISU** // 125,-