

AFTEN

menu

SNACKS - SNACKS

3 SMAGFULDE SNACKS // 95,-

- ANDEKROKET med spicy soya broken gel

- KYLLINGECHIPS med trøffel mayo

- CRUSTADE med urteost crème

3 tasteful snacks

Croquets of duck with spicy soya gel, Chicken crisps with

truffles mayo & Croustade with cream of herbal cheese

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

ELLER / OR

Med ingefær, soya, lime og chili

With ginger, soya, lime and chili

FORRETTER - STARTERS

IBERICOSKINKE // 125,-

Med syltet svampemayo, røgede mandler, kørvel og ærteskud

Iberico ham with a mushroom mayo, smoked almonds, chervil and pea shoots

CREMET JORDSKOKKESUPPE // 100,-

Med stegt kammusling, brunoise af æble, grøn olie og jordskokkechips

Creamy Jerusalem artichoke soup with fried scallop, apple, green oil and Jerusalem artichoke crisps

KOLDRØGET LAKSEMOUSSE // 115,-

Med sort sesam, dill crème, peberfrugt escabeche og rugbrødschips

Smoked salmon mousse with black sesame, dill cream, bell pepper and rye bread crisps

10GR ROYAL BAERII CAVIAR & BLINIS // 295,-

Med pisket crème fraiche, hakket rødløg, purløg og citron

10gr. Caviar with blinis, crème fraiche, red onion and lemon

HOVEDRETTER - MAIN COURSES

RIBEYE AF DANSK GASTRO KALV // 345,-

Med sauté af svampe, grønkål, æble, ribs, pommes anna og sauce bordelaise med røget marv

Ribeye of Danish veal with sauté of mushrooms, green cabbage, apple, pommes anna and sauce bordelaise with smoked marrow

STEGT TORSK // 175,-

Med gulerodspuré, braiseret fennikel, frisk fennikel og muslinge sauce skilt med grøn olie

Fried cod with a carrot puré, braised fennel, fresh fennel and a mussel sauce with green oil

UGENS RET INKL. EN LILLE DRIK // 149,-

Serveres søndag- torsdag - inkl. husets øl/vin

This weeks traditional Danish homecooking

Served Sunday-Thursday only - incl. house beer/wine

KAJ BURGER // 175,-

Brunede løg, cheddar, syltede rødløg, estragon mayo og fritter

Our burger with browned onion, cheddar, tarragon mayo, pickled red onion and fries

MOULES FRITES // 175,-

Dampede blåmuslinger, fritter og tatarsauce

Steamed blue shell mussels with fries and tatarsauce

OST & DESSERT - CHEESE & DESSERTS

TARTE TATIN // 110,-

Med vanilje is

Tarte tatin with vanilla ice cream

KAJ'ENS RIS A' LA MANDE // 85,-

Med kirsebær sauce

Danish rice pudding with cherry sauce

GLÖGG & ÆBLESKIVER // 85,-

Glögg and puff pancake

KAJ IS // 75,-

2 kugler vanilje is, saltkaramel, chokolade og oreo knas

Vanilla ice, salty caramel, chocolate sauce and oreo crunch

CRÈME BRÛLÉE // 100,-

Crème Brûlée

CRÈME BRÛLÉE MED CAVIAR // 175,-

Crème Brûlée with Royal Baerii caviar

CAMEMBERT FRITES // 110,-

Med solbærsyltetøj og smørristet brød

Fried camembert with blackcurrant jam and bread

COMTÉ & TRØFFEL // 145,-

Smørristet rugbrød med revet comté og trøffel

Comté and truffles on butter fried rye bread

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