

# AFTEN

menu

## SNACKS - SNACKS

- TAPIOKACHIPS** med purløgsmayo // 35,-  
*Tapioka crisps with a chive mayo*
- RØGEDE OG SALTEDE MANDLER** // 35,-  
*Smoked and salted almonds*
- TØRREDE SORTE OLIVEN** // 35,-  
*Dried black olives*
- BØNNEPURÉ** med ristet brød // 35,-  
*Bean puré with toasted bread*

- 10GR ROYAL BAERII CAVIAR & BLINIS** // 295,-  
Med pisket crème fraiche, hakket rødløg, purløg og citron  
*10 gr. Caviar with blinis, crème fraiche, red onion and lemon*

## 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

- FRANSK LØGSUPPE** // 100,-  
Med grillet ostebrød  
*French onion soup with grilled cheese bread*
- KALVECARPACCIO** // 115,-  
Med trøffelolie, røgede mandler, rucola og parmesan  
*Veal carpaccio with truffles oil, smoked almonds, rocket and parmesan*
- LAKSETATAR** // 115,-  
Med asiatisk mayo, escabeche, citron caviar og rugbrødschips  
*Salmon tatar with Asian mayo, escabeche, lemon caviar and crisp rye bread*

## HOVEDRETTER - MAINS

- RIBEYE AF DANSK GASTRO KALV** // 345,-  
Med saltbagt selleri, bagt løg, karamelliseret løgpuré og portvins/trøffel glaze skilt med grøn olie  
*Ribeye of Danish veal with salt baked seller, baked onion, caramelized onion puré and portwine/ truffles glaze*
- DAGENS SKÅNSOMT FANGET FISK** // 175,-  
Med blomkålssymfoni og muslinge sauce  
*Today's fish with symphony of cauliflower and mussels sauce*
- MOULES FRITES** // 175,-  
Blåmuslinger, fritter og tartar sauce  
*Blue shell mussels with fries and tartare sauce*

- TATAR FRITES** // 175,-  
Rørt tatar med trøffelmayo, kartoffelchips, æggeblomme, syltede rødløg, sprøde fritter og chili mayo  
*Stirred tatar with truffles mayo, potato crisps, egg yolk, pickled red onion, crisp fries and chili mayo*

- #RKAJ BURGER** // 175,-  
Med karameliseret løg-bacon puré, cheddar, syltet drueagurk, rødløg, mayo, ketchup, sprøde fritter og løgringe med chilimayo  
*Our burger with caramelized onion-bacon puré, cheddar, pickled cucumber, red onion, mayo, ketchup, fries and onion rings with chili mayo*  
*Også som vegetar med grillet montebello svampe*  
*Also as a vegetarian with montebello mushrooms*

- ONSDAGS FLÆSK** // 149,-  
Stegt flæsk med kartofler, persillesovs og rødbeder  
- Ekstra opfyldning // 45,-  
*Wednesdays, Fried pork with potatoes, parsley sauce and beetroots*

- SØNDAGS BØF** // 169,-  
Herregårdsbøf med ærter, fritter og vores bearnaisesauce  
*Sundays; Minced beef with peas, fries and bearnaise sauce*

## OST & DESSERT - CHEESE & DESSERTS

- CAMEMBERT FRITES** // 110,-  
Med solbærsyltetøj og smørristet brød  
*Fried camembert with blackcurrant jam and bread*
- KAJS ÆBLEKAGE** // 100,-  
Med knas, flødeskum og ribs gelé  
*Apple cake with crunch, cream, and red currant gel*
- RABARBER LEMON TÆRTE** // 89,-  
*Rhubarb lemon tart*
- AFFOGATO** // 75,-  
Vaniljeis med varm espresso shot  
*Affogato, vanilla ice cream with warm espresso shot*
- CRÈME BRÛLÉE** // 100,-  
*Crème Brûlée*
- CRÈME BRÛLÉE MED CAVIAR** // 175,-  
*Crème Brûlée with Royal Baerii caviar*
- KAJIS** // 75,-  
2 kugler vanilje is med saltkaramel, chokolade og oreo knas  
*Vanilla ice, salty caramel, chocolate sauce and oreo crunch*

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