




# AFTEN

menu

## SNACKS - SNACKS

-  **TAPIOKACHIPS MED ESTRAGONMAYO** // 55,-  
*Tapioka crisps with a tarragon mayo*
-  **RØGEDE SALTEDE MANDLER** // 55,-  
*Smoked and salted almonds*
-  **OLIVEN** // 55,-  
*Olives*

**10GR GASTRO UNIKA GOLD CAVIAR & BLINIS** // 295,-  
Med pisket crème fraîche, hakket rødløg, purløg og citron  
*10 gr. Caviar with blinis, crème fraîche, red onion, chives and lemon*

## ØSTERS - OYSTERS

### ÅRSTIDENS ØSTERS

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

Med champagne crème, grøn olie og Gastro unika gold caviar  
*With Champagne cream, green oil and Gastro unika gold caviar*  
3 STK. / 6 STK. / 12 STK // 220,- / 400,- / 685,-

## FORRETTER - STARTERS

**KOLD ÆRTESUPPE** // 125,-  
Med røget kammusling og jordskokkechips  
*Cold pea soup with smoked scallop and Jerusalem artichoke crisps*

**KAJ ASPARGES** // 135,-  
Grønne og hvide smørdampede asparges, confiteret æggeblomme og Iberico floss  
*Green and white steamed asparagus, confit of egg yolk and Iberico floss*

**STENBIDERROGN & VAFFEL** // 175,-  
Boghvede vafler med urtecrème, stenbiderrogn og rødløg  
*Buckwheat waffles with herb cream and lump fish roe*


**MOULES MARINIÉRES** // 175,-  
Hvidvinsdampede blåmuslinger med manitobabrød  
*White wine steamed blue shell mussels with manitoba bread*

## HOVEDRETTER - MAINS

**BLACK ANGUS OKSE RIBEYE** // 345,-  
Med grønne asparges, broccolini, pommes rissolés og sauce Choron  
*Black angus Ribeye of beef with green asparagus, broccolini, pommes rissoles and sauce Choron*

**DAGENS SKÅNSOMT FANGET FISK** // 245,-  
Med kold kartoffelsalat med rygeost, brunet smør med kapers og nødder  
*Today's fish with cold potato salad with smoked cheese, browned butter with capers and nuts*


**MOULES FRITES** // 225,-  
Blåmuslinger, fritter og urteaioli  
*Blue shell mussels with fries and herb aioli*

 **PERLEBYG RISOTTO** // 175,-  
Med grønne asparges, ærter, asparges crudité og sommer trøffel  
*Pear barley risotto with green asparagus, peas, asparagus crudité and summer truffles*

**CEASAR SALAT** // 175,-  
Stegt kylling på ben, romaine salat, bacon og croutoner  
*Chicken ceasar salad, romaine salad, bacon and croutons*


**TATAR FRITES** // 195,-  
Rørt tatar med basilikumsmayo, kartoffelchips syltede bølgehatte, sprøde fritter og chili mayo  
*Stirred tatar with basil mayo, potato crisps, pickled mushrooms, crispy fries and chili mayo*

**#RKAJ BURGER** // 189,-  
Med karameliseret løg-bacon puré, cheddar eller gedeost, syltet drueagurk, rødløg, estragon mayo, sprøde fritter og løgringe med chilimayo  
*Our burger with caramelized onion-bacon puré, cheddar or goats cheese, pickled cucumber, red onion, tarragon mayo, fries and onion rings with chili mayo*


 Også som vegetar burger med grillet portobello svamp  
*Also as a vegetarian burger with portobello mushroom*

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


## OST & DESSERT - CHEESE & DESSERTS


 **VARIATION AF RABARBER** // 100,-  
Kage, consommé og sprødt  
*Rhubarb trio, cake, consommé and crisp*

 **LAKRIDS CRÈME BRÛLÉE** // 100,-  
Med hindbær  
*Licorice crème brûlée with raspberries*

 **CHOKOLADE MOUSSE** // 115,-  
Med friske bær og choko knas  
*Chocolate mousse with berries and chocolate crunch*

 **KOLDSKÅLS PANNACOTTA** // 115,-  
Med timian knas  
*Buttermilk pannacotta with thyme crunch*

 **KAJ IS** // 75,-  
2 kugler vanilje is med saltkaramel, chokolade og oreo knas  
*Vanilla ice, salty caramel, chocolate sauce and oreo crunch*

 **2 SLAGS RØRT OST** // 125,-  
Med kompot og knækbrød  
*2 types of stirred cheese with compote and crackers*