

FROKOST

menu

SNACKS - SNACKS

 **TAPIOKACHIPS MED ESTRAGONMAYO** // 55,-
Tapioca 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,-

ÅRSTIDENS ØSTERS

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,- / 375,- / 595,-

SMØRREBRØD

OPEN - FACED SANDWICHES

1 STK 120,- // 2 STK 220,- // 3 STK 300,-
Antal af smørrebrød kan ikke deles.

SOL OVER KAJ'EN

Røget sild med rødløg, radiser, purløg og æggeblomme
Smoked heering with red onion, radish, chives and egg yolk

PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET

Med remoulade og citron
Filet of plaice with sauce remoulade and lemon

KARTOFFELMAD

Med løvstikkemayo, grønne asparges, ristede løg og radiser
Potato sandwich with green mayo, green asparagus, fried onion and radish

ÆG & REJER

Med løvstikkemayo og citron perler
Egg, shrimps, green mayo and lemon pearls

AVOKADOMAD

Med syltede rødløg, røgede saltede mandler og basilikumsmayo
Avokado on rye bread with pickled onion, smoked almonds and basil mayo

RØRT TATAR

Med kartoffelchips, basilikumsmayo, syltede bøgehatte og wasabi æg
Stirred beef tatar with potato crisps, basil mayo, pickled mushrooms and wasabi eggs

HØNSESALAT

Med syltede bøgehatte og sprød serrano
Creamy chicken salad with pickled mushrooms and crispy serrano ham

ROASTBEEF

Med remoulade, syltet drueagurk, ristede løg og peberrod
Roastbeef with remoulade, pickled cucumber, fried onion and horde radish

KLASSIKERE - CLASSICS

MOULES MARINIÉRES // 175,-
Hvidvinsdampede blåmuslinger med Manitoba brød
Blue shell mussels with Manitoba bread

HVIDE ASPARGES // 175,-
Med håndpillede rejer og aspargescrème
White asparagus with hand peeled shrimps and asparagus cream

KAJ TOAST // 175,-
Skagens salat med stenbiderrogn
Shrimpsalad on toast with lump fish roe

#RKAJ BURGER // 189,-

Med karameliseret løg-bacon puré, cheddar eller gedeost, syltet drueagurk, rødløg, estragon mayo, sprøde fritter og løgringe med chiimayo
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 med grillet portobello svamp*
Also as a vegetarian with grilled portobello mushrooms

STJERNESKUD // 189,-

Pandestegt rødspættefilet, dampet hvid fisk, rejer, asparges og rogn serveret på groft franskbrød
"Shooting Star"; panfried filet of plaice, steamed white fish, shrimps, asparagus and roe served on bread

TATAR FRITES // 195,-

Rørt tatar med basilikumsmayo, kartoffelchips, syltede bøgehatte, sprøde fritter og chili mayo
Stirred tatar with basil mayo, potato crisps, pickled mushrooms, crisp fries and chili mayo

PARISERBØF // 189,-

Med løg, kapers, pickles, peberrod og æggeblomme
Minced meat steak with onion, capers, pickles, horseradish and egg

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

 **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 cheese with compote and crackers

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