


AFTEN

menu

SNACKS - SNACKS

TABIOKA/KYLLINGECHIPS med svampemayo // 55,-
Tapioca/chicken crisps with mushroom mayo

 **TRØFFELCHIPS** med estragon mayonnaise // 55,-
Truffles crisps with tarragon mayo

 **RØGEDE SALTEDE MANDLER** // 55,-
Smoked salted almonds

 **OLIVEN** // 55,-
Olives

10GR GASTRO UNIKA GOLD CAVIAR // 295,-
Med blinis, løg og crème fraîche
10 gr. Caviar with blinis, onion and sour cream

ØSTERS - OYSTERS

ÅRSTIDENS ØSTERS

Med klassisk vinaigrette eller Yuzu ponzu citrus vinaigrette
Oysters of the season, with classic vinaigrette or yuzu ponzu vinaigrette
3 STK. / 6 STK. / 12 STK // 120,- / 200,- / 385,-

FORRETTER - STARTERS

JOMFRUHUMMER BISQUE // 175,-
Med rimmet kammusling, bakskuld, sprød crostini og urter
Virgin lobster bisque with marinated scallops, dried, smoked fish, crispy crostini, and herbs

TØRRET SVINENAKKEFILET // 165,-
"Coppa de Cerdo" med Karl-Johan mayonnaise, syltede græskar og sprød ost
"Coppa de Cerdo", dried pork neck with Carl-Johan mayonnaise, pickled pumpkin, and crispy cheese

MOULES MARINIÉRES // 175,-
Blåmuslinger med rosmarin, hvidløg, fløde, Pernod og fennikel, serveret med Manitoba brød
Blue shell mussels with Rosemary, garlic, cream, Pernod and fennel and bread

HOVEDRETTER - MAINS


OKSEFILET // 325,-
Med kartoffelfondant, blomkålspuré og pebersauce med røget marv
Filet of beef with potato fondant, cauliflower puré and pepper sauce with smoked marrow

DAGENS FANGST // 245,-
Med bagt og tørret jordskokke, lun "katsuobushi" shiffon og syltede løgskaller
Today's catch with baked and dried Jerusalem artichoke, warm "katsuobushi" shiffon and pickled onion

VAND AD LIBITUM, MED ELLER
UDEN BRUS (pr. pers.) // 30,-
KANDE ISVAND // 10,- PR. KANDE

MOULES FRITES // 225,-

Blåmuslinger med rosmarin, hvidløg, fløde, Pernod og fennikel, serveret med friter og urte mayonnaise
Blue shell mussels with Rosemary, garlic, cream, Pernod and fennel, served with fries and herb aioli

 **KARTOFFEL & JORDSKOKKE** // 175,-
Bagt kartoffelfondant, blomkål og jordskokker med brunet smør
Potato fondant, cauliflower, and Jerusalem artichoke with browned butter

TATAR FRITES // 195,-
Rørt tatar med Karl-Johan mayonnaise, æble og revet peberrod, sprøde friter og chili mayo
Stirred Tatar with Carl-Johan mayonnaise, apple and horseradish, crispy fries and chili mayo


KAJ BURGER // 195,-
Med bacon, syltet drueagurk, rødløg, Kaj's dressing og sprøde friter med chili mayo
Vælg mellem følgende oste

- Cheddar ost
- Gedeost
- Røget vesterhavssost +15kr

Our burger with glazed bacon, pickled cucumber, onion, Kaj's dressing and fries with chili mayo

Choose a cheese:

- Cheddar
- Goats cheese
- Smoked Danish cheese +15kr

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

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


SØNDAGS SCHNITZEL // 225,-
Kalve Wienerschnitzel med sauterede kartofler, ærter, dreng og brunet smør
On Sundays, Veal Wienerschnitzel with sauté of potatoes, peas, lemon, capers, anchovies and browned butter

DESSERT - DESSERTS

 **RISALAMANDE & KIRSEBÆRSAUCE** // 85,-
Danish rice pudding with a cherry sauce

 **ÆBLESKIVER, 3 stk** // 45,-
Med syltetøj og flormelis
Danish Christmas dessert, pancake puffs with jam and sugar

 **LAKRIDS CRÈME BRÛLÉE** // 100,-
Licorice crème brûlée

 **KAJ IS** // 95,-
3 kugler vanilje is med saltkaramel, chokolade og oreo knas
Vanilla ice, salty caramel, chocolate sauce and oreo crunch