


# FROKOST menu

## SNACKS - SNACKS

**TABIOKA/KYLLINGECHIPS** med svampemayo // 55,-  
*Tapioka/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 creme fraiche  
*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,-

## SMØRREBRØD

### OPEN - FACED SANDWICHES

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

### LUN STEGT SILD

Med sennep, krondild, dild og bløde løg  
*Fried herring with mustard, dill and soft onion*

### PANDESTEGT RØDSPÆTTEFILET

Med remoulade og citron  
Tilføj rejer og citron mayo // +25,-  
*Filet of plaice with sauce remoulade and lemon*  
Add Shrimps and lemon mayo // + 25kr,-

### ÆG & REJER

Med dild mayonnaise og citronperler  
*Egg & shrimps with dill mayonnaise and lemon pearls*

### RØDBEDEGRAVAD LAKS

Med selleri remoulade og sprøde kapers  
*Beetroot pickled salmon with seller remoulade and crispy capers*

### RØRT TATAR

Med Karl-Johan mayonnaise, æble og revet peberrod  
*Stirred beef tartar with Carl-Johan mushrooms, apple and horseradish*

### HØNSESALAT

Med semi-tørrede tomater og sprød serrano  
*Creamy chicken salad with semi-dried tomato and crispy serrano*

### RIBBENSTEG

Serveret kold på rugbrød med rødkål og surt  
*Roasted pork on rye bread with red cabbage and pickled cucumber*

## KLASSIKERE - CLASSICS

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


**RIBBENSTEGSSANDWICH** // 155,-  
I brioche bolle med mayonnaise, rødkål, syltede agurker og brun sauce  
*Roast pork in a brioche bun with mayonnaise, red cabbage, pickled cucumber and brown sauce*

**KAJ BURGER** // 195,-  
Med bacon, syltet drueagurk, rødløg, Kaj's dressing og sprøde fritter med chili mayo  
Vælg mellem følgende oste  
- Cheddar ost  
- Gedeost  
- Røget vesterhavstost + 15kr

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

Choose a cheese:

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

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

**STJERNESKUD** // 195,-  
Pandestegt rødspættefilet, dampet hvid fisk, rejer, syltede asparges og rogn serveret på groft franskbrød  
*"Shooting Star"; pan fried filet of plaice, steamed white fish, shrimps, pickled asparagus and roe served on bread.*

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

**PARISERBØF** // 195,-  
Med løg, kapers, blomkålspickles, peberrod og æggeblomme  
*Minced meat steak with onion, capers, cauliflower pickles, horseradish and egg*


## DESSERTER

### 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*

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