


# 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

### GATEAU MARCEL // 110,-

Chokoladekage med syltede ananas  
*Chocolate cake with pickled pineapple*

### 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*