


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


ROASTBEEF
Med blødeløg og hjemmesyltede rødbeder
Roastbeef with soft onion and home pickled beetroots

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

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 vesterhavsost + 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

 **GATEAU MARCEL** // 110,-
Chokoladecake 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

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