

MENU

18:00-22:00

H15

A LA CARTE

Friske Østers (Ponzu el. Kærnemælk)	pr. stk. 40,- / 6 stk. 220,-
Bagte porrer, rødkål, furikake på blåmusling	95,-
Spidskål, glaskål, urtecreme	85,-
Bedeceviche, fermenteret agurk	95,-
Bønner, cashewcreme, grøn tomat	85,-
Endivie, valnødder, grape, ansjoser	95,-
Hokkaidokroetter, drænet yoghurt, chipotle	185,-
Torsk, musling- og krondildsauce, grønkål	195,-
Svinekotelet, sortkål, surkål, tomat, brunet smør	195,-

DESSERT

Citronmousse, crumble	85,-
Dagens oste - comté og fume d'ebert	95,-
Æblekage, nøddebund	85,-

SNACKS

Brød med olivenoile	40,-
Kimchi	55,-
Saltristede mandler	60,-
Oliven	

AFTENENS MENU

KR 385,-

pr. person

18:00-21:30

Alle retter serveres på delefade. Bestilles af hele bordet.

1. Omgang

Endivie, valnødder, grape, ansjoser
Bagte porrer, rødkål, furikake på blåmusling
Bedecevice, fermenteret agurk

2. Omgang

Valg af hovedret:

Svinekotelet, sortkål, surkål, tomat, brunet smør
el.

Torsk, musling- og krøndildsauce, grønkål
el.

Hokkaidokroetter, drænet yoghurt, chipotle

Hovedret serveres med

Bønner, cashewcreme, grøn tomat
Spidskål, urtecreme