

FROKOST

SHARING MENU

Serveres til kl 15

Der serveres 8 retter til deling.
8 dishes are served for sharing.

Pris pr. person
Min. to personer

275,-

KAMMUSLINGER I KATAIFI

Trøffelmayo, chillimayo og rogn.
Scallops in kataifi. truffle mayo, chilli
mayo and roe.

LABNEH

Yoghurt, tomat, oliven, olie, mynte,
honning og grønsager.
Yoghurt, tomato, olives, mint and
vegetables.

FETA CHEESE ROLLS

Filodej, feta, urter, olie og honning.
Filo dough, feta, herbs, oil and
honey.

ZATAR BRØD

Brød med zatar-krydderurter og
olivenolie.
Bread with Zatar herbs and olive
oil.

GRILLET BROCCOLI

Broccoli, sesamolie, hvidløg,
sojasauce og teriaky.
Grilled broccoli, sesame oil, garlic,
soya sauce and teriaky.

RØGET LAKSE TATAR

Røget laks rørt med rogn,
mayonnaise og forårsløg
Smoked salmon mixed with roe,
mayonnaise, and spring onions.

GRAPEFRUIT AVOCADO SALAD

Salat med grapefrugt, avocado,
citron, honning og granatæble.
salad with avocado, grapefruit,
lemon, honey and pomegranate
seeds

ÆG MED SUJUK

Tyrkisk omlet med ost og sujuk.
Turkish omelet with cheese and sujuk.

FROKOST

À LA CARTE

Serveres indtil kl 15

VÆLG 3 RETTER FOR 120 KR. ELLER 5 RETTER FOR 195 KR
CHOOSE 3 DISHES FOR 120 KR. OR 5 DISHES FOR 195 KR.

CROSSIANT & PAIN AU CHOCOLAT

Klassisk crossiant & butterdej med chokolade.
Classic crossiant & flaky pastry with chocolate.

PANDEKAGE

Serveres med frugt og flødeskum.
Pancake. Served with fruit, and whipped cream.

RØGET LAKSE TATAR

Røget laks rørt med flødeost, timian, trøffel mayo og rogn.
Smoked salmon mixed with cream cheese, thyme, truffle mayo, and roe.

LABNEH

Yoghurt, tomat, oliven, mynte, agurk og olie.
Yoghurt, tomato, olives, cucumber, mint and oil.

ZATAR BRØD

Brød med zatar-krydderurter og olivenolie.
Bread with Zatar herbs and olive oil.

STEGT OKSEKØD MED FLØDEOST

Oksekød m. flødeost: flødeost, timian, rødløg og olie.
Roasted Beef with cream cheese, thyme, red onion and oil.

GRILLET AVOCADO

Sesamolie, soya-hvidløgssauce, ponzusauce, sesamfrø, teriyakisauce.
Grilled avocado with sesame oil, soy-garlic sauce, ponzu sauce, sesame seeds, teriyaki sauce.

BABA GHANOUSH

Bagt aubergine, citron, tahini, olivenolie. Serveres med grønsager.
Baked eggplant, lemon, tahini, olive oil. Served with vegetables.

FROKOST

À LA CARTE

Serveres indtil kl 15

YOGHURT M. GRANOLA

Yoghurt med granola, frugt og honning.
Yogurt with granola, fruit, and honey.

AVOCADO GRAPEFRUGT SALAT

Salat med avocado, grapefrugt, citron,
honning og granatæblekerner.
Salad with avocado, grapefruit, lemon,
honey, and pomegranate seeds.

SHAKSHUKA RØRÆG

Røræg m. tomater, rødløg og olivenolie.
Scrambled eggs with tomatoes, red
onion and olive oil.

FETA RULLER

filodej, feta, krydderurter, olie, honning,
chilimayo-dip.
Feta Cheese Roll: fillo dough, feta,
herbs, oil, honey, chili mayo dip

FRUGT

Seasonal fruits.

AVOCADO GEDEOST SALAT

Salat med agurk, tomat, gedeost, rødløg,
avocado, røgede mandler, olie, citron og
salt.
Salad with cucumber, tomato, goat
cheese, red onion, avocado, smoked
almonds, oil, lemon, and salt.

SUJUK OMELET

Æg, sujuk og bacon.
Eggs, sujuk and bacon.

HALLOUMI OST

Halloumi i kataifi med honning
sennepsdressing.
Halloumi in kataifi with honey mustard
dressing.

AFTEN

SHARING MENU

Serveres fra kl. 17.

Der serveres 7 retter til deling og dessert.
7 dishes are served for sharing and dessert.

Pris pr. person 350.-
Min. to personer

RÅMARINERET RØDBEDESALAT

med feta og sesam.
Raw-marinated beetroot salad with feta
and sesame.

OKSE CARPACCIO

med parmesanost, rucola, chilli og
senneps- carpaccio sauce.
Beef carpaccio: parmesan cheese, chilli,
mustard carpaccio sauce and arugula.

LAMMESPYD

grillet lammebov, marineret med
hvidløg og chili.
Grilled lam shoulder, marinated with
garlic and chili

RØGET LAKSE TATAR

røget laks rørt med flødeost, timian,
trøffel mayo og rogn.
Smoked salmon mixed with cream
cheese, thyme, truffle mayo, and roe.

KAMMUSLINGER I KATAIFI

trøffelmayo, chillimayo og rogn.
Scallops in kataifi. truffle mayo, chilli
mayo and roe.

FETA RULLER

filodej, feta, krydderurter, olie, honning,
chilimayo-dip.
Feta Cheese Roll: fillo dough, feta,
herbs, oil, honey, chili mayo dip

GRILLET BROCCOLI

Broccoli, sesamolie, hvidløg,
sojasauce og teriyaki.
Grilled broccoli, sesame oil, garlic,
soya sauce and teriyaki.

DAGENS DESSERT

Dessert of the day.

AFTEN

À LA CARTE

Serveres fra kl. 15

Vi anbefaler at bestille 2-3 retter pr. person.
We recommend ordering 2-3 dishes per person.

RÅMARINERET RØDBEDESALAT 60,-

med feta og sesam.
Raw-marinated beetroot salad with feta
and sesame.

OKSECARPACCIO 125,-

med parmesanost, rucola, chilli og
senneps- carpaccio sauce.
Beef carpaccio: parmesan cheese, chilli,
mustard carpaccio sauce and arugula.

LAMMESPYD 45,-

grillet lammebov, marineret med
hvidløg og chili.
Grilled lam shoulder, marinated with
garlic and chili.

BABA GHANOUSH 85,-

bagt aubergine, citron, tahini,
olivenolie. Serveres med grønsager.
Baked eggplant, lemon, tahini, olive
oil. Served with vegetables.

ZATAR BRØD 30,-

brød med zatar-krydderurter og olivenolie.
Bread with Zatar herbs and olive oil.

FETA RULLER 60,-

filodej, feta, krydderurter, olie, honning,
chilimayo-dip.
Feta Cheese Roll: fillo dough, feta,
herbs, oil, honey, chili mayo dip.

GRILLET BROCCOLI 60,-

broccoli, sesamolie, hvidløg,
sojasauce og teriyaki.
Grilled broccoli, sesame oil, garlic,
soya sauce and teriyaki.

HALLOUMI OST 75,-

halloumi i kataifi med honning
sennepsdressing.
Halloumi in kataifi with honey mustard
dressing.

AFTEN

À LA CARTE

Serveres fra kl. 15

JORDSKOKKER 60,-

Serveres med trøffelmayo.
Jerusalem artichokes served with truffle mayo

AVOCADO GRAPEFRUGT SALAT 75,-

Salat med avocado, grapefrugt, citron, honning og granatæblekerner.
Salad with avocado, grapefruit, lemon, honey, and pomegranate seeds.

KAMMUSLINGER I KATAIFI 95,-

Trøffelmayo, chillimayo og rogn.
Scallops in kataifi. truffle mayo, chilli mayo and roe.

KAMMUSLING M. BACON 95,-

Serveres med bacon og kryddersmør.
Scallop with bacon and herb butter.

RØGET LAKSE TATAR 95,-

Røget laks rørt med flødeost, timian, trøffel mayo og rogn.
Smoked salmon mixed with cream cheese, thyme, truffle mayo, and roe.

AVOCADO GEDEOST SALAT 85,-

Salat med agurk, tomat, gedeost, rødløg, avocado, røgede mandler, olie, citron og salt.
Salad with cucumber, tomato, goat cheese, red onion, avocado, smoked almonds, oil, lemon, and salt.

KAMMUSLINGE CARPACCIO 95,-

Olivenolie, citron, løg, bladselleri og ingefær.
Scallop carpaccio: olive oil, lemon, onion, celery, ginger.

DESSERT 80,-

Vælg én fra dagens udvalg af kager og desserter.
Choose one from today's selection of cakes and desserts.

OSTEFONDUE

SHARING MENU

Nyd en hyggelig aften på vores udendørs terrasse med en lækker ostefondue.

Menuen serveres hver aften fra kl. 17.00 og kun ved udendørsborde.

Da menuen er vejrafhængig, beder vi dig reservere samme dag. Bemærk venligst, at denne menu udelukkende serveres ved udendørsborde – vi har varme i bordene og tæpper til rådighed, så du kan sidde behageligt, også når aftenen bliver kølig.

Menuen skal bestilles af alle gæster ved bordet

Pris pr. person 425,-

OSTEFONDUE

Klassisk ostefondue med sauce lavet af schweiziske oste, hvidvin og kirsebærbrandy. Dertil serveres:

Lam	Kartofler
Kammuslinger	Æble
Røget chilipølse	Cornichoner
Brød	Perleløg
Sukkerærter	Oliven
Broccoli	

Enjoy a cozy evening on our outdoor terrace with a delicious cheese fondue.

This special menu is served outdoors only, starting at 5 PM each evening.

As it depends on the weather, reservations must be made the same day.

Please be aware that indoor seating is not available for this menu. Our heated tables and cozy blankets ensure a comfortable experience even if the weather is a bit cool.

The menu must be ordered by all guests at the table.

Price per person: 425,-

CHEESE FONDUE

Classic cheese fondue with a sauce made from Swiss cheeses, white wine, and cherry brandy. Served with:

Lamb	Potatoes
Scallops	Apple
Smoked chili sausage	Cornichons
Bread	Pearl onions
Sugar snap peas	Olives
Broccoli	