

# Menu

## **Aften menuen**

- family style -

*Vælges af hele bordet,  
efter køkkenets valg og  
til deling ved bordet*

**7 serveringer 435**

*inkl. snacks, brød og filtreret vand*

**7 serveringer + 4 glas vin 765**

! Vi anbefaler 3-4 serveringer  
pr person når du selv  
vælger menuen

## **SNACKS**

### ***COCKTAIL OG VIN PÅ GLAS PÅ NÆSTE SIDE***

Østers - Fine de claire 4 / 12 stk, hvid ponzu, skalotteløg 135/325

Portugiske sardiner i olivenolie, grillet brød, citron 95

Grønne Nocellara oliven 45

Soltørrede sorte oliven 45

Chips med karl johan svampe-mayo 55

Taramasalata - græsk torskerogn dip med fladbrød 95

Bacalao - 2 kroketter af klipfisk og kartoffel med spicy mayo 40

Surdejsbrød og italiensk olivenolie fra Quattrociocchi 45

### **KOLDE RETTER** (*gode at dele*)

Vitello tonnato - rosa kalvefilet med tunsauce, kapers og frissé 110

▼ Burrata, bøftomat, balsamico, olivenolie, rucola 115

Crudo af argentiske rejer, grape, pomelo, rød dukkah og endive 165

▼ Bagte beder, straciatella friskost, urteolie og pinjekerner 110

▼ Porre med sauce gribiche af æg, kapers, cornichoner og urter 115

### **TILBEHØR** (*nok til 2*)

▼ Haricot verts - grønne bønner m. vinaigrette, skalotteløg og citron 65

▼ Grøn salat, vinaigrette, bagte små tomater, croutons, skalotteløg 65

▼ Pommes frites med timiansalt og bearnaise mayo 65

▼ Pommes dauphinoise - flødegratinerede kartofler med hvidløg 85

### **VARME RETTER**

▼ Hokkaido-græskar suppe m. piment d'Espelette og syltet græskar 125

▼ Gnocchi af kartoffel, grøn pesto, 24 mdrs parmesan 135

Amatriciana - pasta med guanciale, pecorino, peber og tomat 145

Andebryst, gulerod-ingefær puré, sauce gastrique, tyttebær 175

Oksemørbrad med sauce chasseur, spæde porrer, champignon 265

### **DESSERT**

Crème brûlée 60 (hindbærsorbet +15)

Tarte tatin - fransk æblekage med rosmarinsirup, crème fraîche is 95

Citronsorbet 45

3 oste med garniture 125 (ekstra 30,-/stk)

*Spørg tjener om allergener*

*Kreditkort tillægges gældende gebyrer*

*Filtreret vand ad libitum 15 kr. pr kuvert*

# amaro