

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2016	glas/flaske 175,-/950,-
Diverse vermouth, spørg tjeneren	85,-
Kirr, tør hvidvin med solbærlikør fra Bourgogne	85,-
Piafs speciel, Champagne cocktail.	195,-

Cocktails

Gin & tonic med Monkey 47, Tanqueray, Tanqueray 10, G'vine, Hendrick's.	115,-
Klassiske cocktails:	
Dry Martini cocktail, Tom Collins, Whiskey sour, Cosmopolitan, Rusty nail, Espresso martini, Klassisk Margarita, Gin Hass, Daiquiri mm...	125,-

Sæsonmenu

"Snacks"

Skoleagurk, rømmørej, yuzu
Sort hummer, tomater, basilikum
Friterede østers, dildmayo
Vores saltet/tørrede andebryst, abrikos chutney

Appetitvækker

Rimmed helleflynder, rødbede, kørvel, hasselnød

Menu

Bonito tun, broccoli, brunet smør, soja, mynte

Perlehøne, løg, krydderurter, sky

Fersken, hindbær, konditorcreme, pistacie, butterdej

695,-

med 4 glas vinmenu 1175,-

Champagne til snacks 175,-

Ostevogn kan tilkøbes 175,-

Menuen er med forbehold for daglige ændringer

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

Oplevelsesmenu

"Snacks"

Skoleagurk, rømmørej, yuzu
Sort hummer, tomater, basilikum
Friterede østers, dildmayo
Vores saltet/tørrede andebryst, abrikos chutney

Appetitvækker

Rimmed helleflynder, rødbede, kørvel, hasselnød

Menu

Kammusling, jordskok, citron, løjrom

Bonito tun, broccoli, brunet smør, soja, mynte

Grillet blomkål, iberico skinke, sommertrøffel, bouillon på svampe og løg, saltmandler

Krogmodne højreb som en carpaccio, parmesan, sarawak peber, rucola

Perlehøne, løg, krydderurter, sky

Fersken, hindbær, konditorcreme, pistacie, butterdej

995,-

med 7 glas vinmenu 1835,-

Champagne til snacks 175,-

Ostevogn kan tilkøbes 175,-

Menuen er med forbehold for daglige ændringer

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

Signaturmenu

"Snacks"

Skoleagurk, rømmørej, yuzu
Sort hummer, tomater, basilikum
Friterede østers, dildmayo
Vores saltet/tørrede andebryst, abrikos chutney

Appetitvækker

Rimmed helleflynder, rødbede, kørvel, hasselnød

Menu

Kammusling, jordskok, citron, løjrom

Pighvar, blanquette, ærter, estragon

Bonito tun, broccoli, brunet smør, soja, mynte

Grillet blomkål, iberico skinke, sommertrøffel, bouillon på svampe og løg, saltmandler

Krogmodne højreb som en carpaccio, parmesan, sarawak peber, rucola

Perlehøne, løg, krydderurter, sky

Fersken, hindbær, konditorcreme, pistacie, butterdej

Citrontærte, marengs, Chartreuse

1195,-

med 9 glas vinmenu 2275,-

Champagne til snacks 175,-

Ostevogn kan tilkøbes 175,-

Menuen er med forbehold for daglige ændringer

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00