

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2016	glas/flaske 175,-/1050,-
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"

Vaffel, creme-fraiche, løjrom
Tærte, røget ål, rødbede, rygeost
Færø laks, agurk, rogn, citron
Saltet/tørrede andebryst, rødkål, hasselnødder, szechuan peber

Appetitvækker

Kammusling, appelsin, olivenolie

Menu

Torsk, porrer, Rømmø rejer, beurre-blanc
Kronstyr, æble, kejserhatte, tyttebær, pistacie, portvin
Æble, vanilje, karamel, pekannødder

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"

Vaffel, creme-fraiche, løjrom
Tærte, røget ål, rødbede, rygeost
Færø laks, agurk, rogn, citron
Saltet/tørrede andebryst, rødkål, hasselnødder, szechuan peber

Appetitvækker

Kammusling, appelsin, olivenolie

Menu

Torsk, porrer, Rømø rejer, beurre-blanc
Jomfruhummer, græskar, seranoskinke, jomfruhummerbouillon
Pighvar, brune løg, morkler, sauce blanquette med vin jaune
Svinekæbe, jordkok, grønkål, røg
Kronstyr, æble, kejserhatte, tyttebær, pistacie, portvin
Æble, vanilje, karamel, pekannødder

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

Serveres til hele bordet

Snacks

Vaffel, creme-fraiche, løjrom

Tærte, røget ål, rødbede, rygeost

Færø laks, agurk, rogn, citron

Saltet/tørrede andebryst, rødkål, hasselnødder, szechuan peber

Appetitvækker

Kammusling, appelsin, olivenolie

Menu

Torsk, porrer, Rømmø rejer, beurre-blanc

Jomfruhummer, græskar, seranoskinke, jomfruhummerbouillon

Pighvar, brune løg, morkler, sauce blanquette med vin jaune

Kanin, malt, frisé, gamle balsamico

Svinekæbe, jordskok, grønkål, røg

Krondyr, æble, kejserhatte, tyttebær, pistacie, portvin

Æble, vanilje, karamel, pekannødder

Mørdej, konditorcreme, kastanje, baileys, praliné

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