

Oplevelses menu

"Snacks"

Fillodej, krabbe, agurk, lime og ingefær
Kartoffel, bacon, purløg, trøffel
Persillerod, Piemontesiske hasselnødder, bøghatte, kørvel
Vagtelæg, Espelette mayo, piquillos peber

Appetitvækker

Færøsk laks, sabayon, fennikel, rogn

Menu

Havtaske, spinat, rodfrugter, beurre-blanc, Rømmø rejer

Poussin, pastinak, pak choi, sauce vin jaune

eller

Pighvar, kartofler, syltede løg, salturt, sauce vin jaune (tillæg 75,-)

Ananas, mango, passion, Madagaskar vanilje

695,-

med 4 glas vinmenu 1175,-

Champagne til snacks 175,-

Tilkøb af retter

50 gr. Royal Bærii caviar, vafler, crème-fraiche 48%	750,-
100 gr. Royal Bærii caviar, vafler, crème-fraiche 48%	1400,-
50 gr. Royal Oscietra caviar, vafler, crème-fraiche 48%	975,-
100 gr. Royal Oscietra caviar, vafler, crème-fraiche 48%	1900,-
Pighvar som ekstra forret til menuen	175,-
Ostevogn 6 stks/9 stks	175,-/220,-

Menuen er med forbehold for daglige ændringer
Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

Signature menu

"Snacks"

Fillodej, krabbe, agurk, lime og ingefær
Kartoffel, bacon, purløg, trøffel
Persillerod Piemontesiske hasselnødder, bøghatte, kørvel
Vagtelæg, Espelette mayo, piquillos peber

Appetitvækker

Færøsk laks, sabayon, fennikel, rogn

Menu

Torsk, brød, porrer, Bærii caviar, brunet smør
Ravioli, jomfruhummer, vinter tomat, hummersauce
Havtaske, spinat, rodfrugter, beurre-blanc, Rømmø rejer
Tærte, Roskoff løg, morkler, selleri, æble

Poussin, pastinak, pak choi, sauce vin jaune

eller

Pighvar, kartofler, syltede løg, salturt, sauce vin jaune (tillæg 75,-)

Ananas, mango, passion, Madagaskar vanilje

995,-

med 7 glas vinmenu 1835,-

Champagne til snacks 175,-

Tilkøb af retter

50 gr. Royal Bærii caviar, vafler, crème-fraiche 48%	750,-
100 gr. Royal Bærii caviar, vafler, crème-fraiche 48%	1400,-
50 gr. Royal Oscietra caviar, vafler, crème-fraiche 48%	975,-
100 gr. Royal Oscietra caviar, vafler, crème-fraiche 48%	1900,-
Pighvar som ekstra forret til menuen	175,-
Ostevogn 6 stks/9 stks	175,-/220,-

**Menuen er med forbehold for daglige ændringer
Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00**

Eksklusiv vinmenu til signature menu

Serveres kun til hele bordet, min 2 personer

Til snacks

2016 Grand cru Blanc de blancs, Michel Genet, Chouilly, Champagne

Til appetitvækkeren

2014 Riesling grand cru Pfersigsberg, Kuentz-Bas, Alsace

Til menuen

2016 Triptyque, Pouilly-Fumé, Domaine Cailbourdin, Loire

2015 Palette, Chateau Simone, Grand cru de Provence

2016 Puligny-Montrachet 1er cru Champ-Canet, Olivier Leflaive, Bourgogne

2018 Gevrey-Chambertin, Symphonie, Alain Burguet, Bourgogne

2018 Meursault 1er cru Poruzots, Antoine Jobard, Bourgogne (til pighvaren)

2017 Barbaresco Ronchi, La Bioca, Piemonte (til poussin)

2014 Riesling Auslese , Fass 10, Peter Lauer, Saar

2200,-

Ekstra glas til vinmenu

Pr. glas 220,-

Vinmenuen er med forbehold for daglige ændringer

Vi minder jer om, at restauranten lukker kl. 24.00

Aperitif/velkomstdrinks

Michel Genet, Champagne, Chouilly Grand Cru.2016	glas/flaske 175,-/1050,-
Diverse vermouth, spørg tjeneren	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,	125,-
Espresso martini, Klassisk Margarita, Gin Hass, Daiquiri mm...	