

FAMILY STYLE MENU

6 serveringer • **475**

Køkkenet bestemmer
Vælges af alle ved bordet

VINMENU

4 glas • **450**

6 glas • **700**

vine afstemt til family style
inklusive mineralvand

SNACKS

gode at dele

Kroketter, 3 stk	90
Arancini med trøffelmayonnaise, 3 stk	105
Burrata med olivenolie	115
Ansjoser med ristet brød & citron	125
Morcilla	85
Stegte padrons med citron	75
Æg med selleri remo	65
Foie gras terrine med kompot	155
Vaffel med trøffelmayonnaise & serranoskinke	120

A LA CARTE

mindre & større retter – vi anbefaler 2 per person

Rå tun med ajoblanco & yuzu vinaigrette	145
Cannelloni med kartoffel, bakskuld, tomat & musling	145
Braiseret porre med parmesan, sort trompethat & hasselnød	135
Bagt torsk med artiskok, sprød skinke & balsamico	195
Rå galicisk okse med burrata, grillet piment & brødkrummer	145
Andehjerter på toast	145
”Wiener brissel” med ansjoser, ærter & peberrod	215
Iberico gris med sød kartoffel & vadouvan sauce	225

OST & DESSERT

Ét stykke ost / assortiment af ost	50 / 130
Rom braiseret ananas med mazarin, karamel, nødder & kokosis	105
Pistacierecme med vaniljeis, olivenolie & havsalt	115
Affogato	85

Gældende gebyrer på alle kreditkort, tillægges betalingen

MOUSSE

2020	weingut sybille kuntz	pet nat, riesling		650
	fabrice berthemès	1er cru champagne, racines, brut	130	780
	dhont-grellet	les terres fines, 1er cru, blanc de blancs		1100

WHITE WINE

2022	roland lavantureux	chablis, vieilles vignes		775
2021	langoureau	saint aubin, bourgogne	170	850
2020	fabien coche	meursault, les chevaliers, bourgogne	320	1600 ^V CORAVIN
2022	jean-christophe garnier	rouchefort, chenin blanc, loire	135	675
2022	pascal jolivet	sancerre, loire	155	775
2022	falkenstein	riesling spätlese feinherb, mosel		675
2022	emrich schönleber	riesling trocken, nahe	110	550
2020	dalia maris	friulano, "b", buttrio, friuli		875
2022	girolamo russo	nerina, carricante, etna	150	750
2016	rafael palacios	as sortes, godello, valdeorras		800
2021	cortes de cima	branco, alentejano		600
2020	vassaltis	plethora, assyrtiko, santorini		1275
2020	matthiasson	chardonnay, linda vista vineyards, california		775

ORANGE

2022	domaine de lorient	sans la nommer, rhône	150	750
------	--------------------	-----------------------	-----	-----

SHERRY

	tio pepe	fino en rama	70	400
	bodegas el maestro	oloroso 15 años	100	600

RED WINE

2020	maxime cheurlin noëllat	bourgogne, hautes côtes de nuits	180	900
2019	domaine arlaud	morey-saint-denis 1er cru, blanchards	280	1400 ^V CORAVIN
2021	domaine montille	beaune 1er cru, les sizies		1200
2010	dejourneys	moulin à vent, michelon, gamay, beaujolais		775
2021	frédéric puffeney	arbois, trousseau, jura		600
2021	coursodon	saint joseph, silice, syrah, rhône	150	750
2019	maison stephane	côte rotie, binardes, syrah, rhône	250	1250 ^V CORAVIN
2019	domaine de pegau	châteauneuf du pape, rhône		850
2020	clos du rouge gorge	vielles vignes, carignan, côtes catalanes		700
2022	olek bondonio	nebbiolo, piemonte	145	725
2021	la stoppa	vino rosso, tribbiolo tripple a, emilia-romagna		625
2021	commando g	rozas 1er, garnacha, gredos	185	925
2018	ca' di mat	valautin, garnacha, gredos	100	500
2021	testalonga	follow your dream, carignan, swartland		500
2018	cristom	eileen vineyard, pinot noir, willamette valley		1200

BEER & OTHERS

alhambra reserva 33cl - 6,4%	65
0/0 narangi ipa 35cl - 6,8%	70
dupont saison 33cl - 6,5%	65
westmalle trappist dubbel 33cl - 7,0%	65
rodenbach evolved grand cru (sour ale) 75cl - 4,5%	250
mikeller weird weather hazy ipa 33cl - 0,3%	55
muri yamilé 75cl - 0,4%	350
fevertree ginger beer	40
craft lemon lime burst	40
craft pink grapefruit blast	40
møns æblemost	40
møns rabarbermost	40
vand m/u brus ad lib.	30

APERITIF

gin & tonic	120
negroni	120
paloma	120
dark & stormy	120

VERMOUTH

priorat natur rosé	70
valdespino, jerez	70
mancino bianco	70
olek bondonio rosso	100