

# LUKSUS TAPAS

Lufttørre Serranoskinke,  
Iberico sortfodsskinke modnet i 36 måneder

Lomoskinke,  
Ålerøget skinke,  
5 forskellige oste, 6 forskellige salami,  
2 forskellige patéer,

Hjemmelavet rød pesto,  
Aioli,  
Middelhavsoliven,  
Cornichoner,  
Nøddemix,  
Cherry paprika med flødeost  
Soltørrede tomater

Serveres med friskbagt brød og økologisk rugbrød.

**Pris kr. 199,- pr. kuvert**

**Tilkøb af chokoladecake eller crème brûlée: 29,-**

# 4 RETTER MENU

## Bruschetta

Grillet brød med grøn pesto, tomater, løg, cornichons,  
lufttørret serrano skinke og 2 slags ost

## Wild platte

Grillet kyllingespyd i spicy sauce,  
Grillet oksekødsspyd i sort peber sauce  
Sprøde rejer med chilimayo  
Kyllinge dumpling med Goma dressing

## Bøf

Dansk økologisk oksemørbrad serveret med  
sprøde pommes frites, grøntsager og rødvinssauce

## Dessert

Hjemmelavet klassisk vanilje crème brûlée  
eller lækker chokoladekage

399,-

**Please ask your server about vegetarian options**

# 8 RETTER MENU

1. Blåmuslinger i hvidvin, hvidløg, chili og fløde

2. Rispapirsrulle med and, salat, agurk og  
rødløg serveret med Hoisin sauce

3. Grillet kyllingespyd i spicy sauce  
Grillet oksespyd i Koren Gochujang sauce

4. Pandestegt kammuslinger serveret med  
glasnudler og hjemmelavet østerssauce

5. Lufttørret serranoskinke  
Fennikelsalami  
Salami med parmesan  
serveret med brød

6. Unagi rice (ål med Kabayaki sauce, ris og  
anis-marineret æg)

7. Lammekrone med forskellige krydderier serveret  
med sur/sød marineret hvidkål

8. Chokoladekage med vaniljeis

499,- (minimum 8 kuverter.)