

FORRETTERNE

Fire italienske delikatesser

150

Burrata - parmaskinke - cherrytomater - pistacie

120

Hvidvinssauterede tigerrejer - hvidløg - persille - cherrytomatsauce - avokadopuré

120

Hummersuppe - tigerrejer - rodfrugter - hvidvin - chili

130

Carpaccio af oksemørbrad - trøffelolie - mizuna - parmesan

120

Carpaccio af tun - citron - peber - avokadopuré

140

Rosastegt sødmælkskalv - salat - kapers - tunsauce

140

PASTA

Linguine - jomfruhummer - tigerrejer - blåmuslinger -
krydderurter - cherrytomatsauce
190

Penne - oksemørbrad - rød peber - cremet trøffelsauce - parmesan
180

Ravioli - svampe - smør - salvie
160

HOVEDRETTERNE

Kulmule - jomfruhummer - cherrytomatsauce - hvidløg - persille - grønt
295

Lam - rosmarinsauce - kartoffel - grønt
345

Oksemørbrad - trøffelsauce - grønt - kartoffel
325

Ribeye - pebersauce - kartoffel - grønt
345

DESSERTERNE

Tiramisu
105

Pannacotta - sorbet
105

Chokoladefondant - vaniljeis
105

Italiensk ost
130

5 - RETTERS MENU kr. 495

Vinmenu kr. 450

Non alkohol menu kr. 250

5 Retter fra Landet

Carpaccio af oksemørbrad - trøffelolie - mizuna - parmesan

Burrata - parmaskinke - cherrytomater - pistacie

Rosastegt sødmælkskalv - salat - kapers - tunsauce

Oksemørbrad - trøffelsauce - grønt - kartoffel

Vælg mellem italiensk ost eller sorbet

5 Retter fra Havet

Hummersuppe - tigerrejer - rodfrugter - hvidvin - chili

Carpaccio af tun - citron - peber - rucola

Ravioli med hellefisk - blåmuslinger - cremet sauce - asparges - safran

Kulmule - jomfruhummer - cherrytomatsauce - hvidløg - persille - grønt

Vælg mellem italiensk ost eller sorbet

HVERDAGS FORKÆLELSE

DAGENS 2 RETTERS MENU

Udvalgt af køkkenet

295

Serveres fra søndag - torsdag

