

# SOCIAL DINING

## 13 SERVERINGER 595,-

### 1 Heat

- Bitterballen med braiseret kalvebryst og hjemmelavet sennep
- Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke og chutney
- Sprøde ris chips med kimchi spice og luftig kimchi dip

### 2 Heat

- Krebsehaler
- Tataki af okseinderlår
- Grillet fladbrød krydret med za'tar

### 3 Heat

- Smørstegt laks
- Grillede forårsløg "teyaki"
- Skoleagurker Ala "din tai fung"

### 4 Heat

- Braiseret short ribs
- Karamelliseret blomkål
- Gratinerede kartofler

### 5 Heat

- Gulerodskage

## 8 SERVERINGER 395,-

### 1 Heat

- Bitterballen med braiseret kalvebryst og hjemmelavet sennep
- Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke og chutney

### 2 Heat

- Krebsehaler
- Grillet fladbrød krydret med za'tar

### 3 Heat

- Braiseret short ribs
- Karamelliseret blomkål
- Gratinerede kartofler

### 4 Heat

- Gulerodskage

BESTILLES AF HELE BORDET

## TILKØB

- Caviar med blinis og luftig cremefraiche med purløg + 195
- Ostemad de luxe, Brie de Meaux, urter, frisk trøffel, ristet hasselnød & balsamico + 135

## DRIKKEMENU

"5 slags" 425,-

Tilpassede drikkevarer med alkohol

"5 slags" 295,-

Alternativet uden alkohol

"4 slags" 245,-

Alternativet uden alkohol

"4 slags" 345,-

Tilpassede drikkevarer med alkohol

## ROAST

(Skal bestilles af min. 2 personer)

350 g. Angus Roast inkl. sides pr. person 275,-

Grillede forårsløg "teyaki" - Gratinerede kartofler - Karamelliseret blomkål

# MIX&MATCH

ALA CARTE

## SNACKBAREN

Sprøde ris chips med kimchi spice og kimchi dip 38,-

Grillet surdejsbrød med sortfodsskinke og chutney 55,-

Bitterballen med braiseret kalvebryst og hjemmelavet sennep 45,-

Caviar med blinis og luftig cremefraiche med purløg 195,-

## FORRETTER

**KREBSEHALER** 110,-

Tomat variation, tomatiseret chilimayo og krydder panko

**TATAKI AF OKSEINDERLÅR** 130,-

Asiatisk glace, dybstegt broccoli og syltede bøgehatte

**GRILLET FLADBRØD KRYDRET MED ZA'TAR** 45,-

Baba ganoush, friskost med urter

## HOVEDRETTER

**SMØRSTECT LAKS** 135,-

Yuzu kosho buerre blanc, urtesalat

**BRAISERET SHORT RIBS** 150,-

Syltede sommerblomster, rysteribs og purløg

**GRILLEDE FORÅRSLØG "TEYAKI"** 65,-

Løg marmelade, crumble på løg og sesam

**SKOLEAGURKER ALA "DIN TAI FUNC"** 65,-

Syltede grønne jordbær og verbena

**KARAMELLISERET BLOMKÅL** 65,-

Kerner, sennepskorn, persille, vinagrette på oksemarv og soya

**GRATINEREDE KARTOFLER** 65,-

Løvsstikke smør, mandler, vesterhavsost og karse

SIDES

## DESSERTER

**GULERODSKAGE** 100,-

Pistacieis, ristede pistaciekerner, friskost sifon og honning tuille

**OSTEMAD DE LUXE** 135,-

Brie de Meaux, urter, frisk trøffel, ristet hasselnød, balsamico