

ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



FORRETTER

- Iberisk skinke **120**
Salade Chèvre chaud **135**
Kroketter af kartoffel og skinke **95**
Arancini med san marzano tomat **95**
Østers med citron og chili 3 stk. **150** / 6 stk. **250**
Brandade af torsk og kartoffel med grillet citron **135**
Spanske sardiner eller tun serveret med citron, brød og aioli **95**
Oksetatar med cornichoner, estragonmayo og krydderet kartoffelchips **165**
Friterede jordskokker med gedeostcreme, sprøde porre og urteolie **95**
Friterede blæksprutter med Furikake og sort hvidløgsmayo **125**
Risotto med friske ærter, nye grønne asparges og pecorino **155**

HOVEDRETTER

- Ælsk husmandskost spørg tjeneren, kun søndag til torsdag **195**
Stegte Blomkål med mandelflager, brunet smør, blomkåls pure **215**
Dagens fisk spørg tjeneren **dagspris**
Grillet Presa (Iberisk gris) med ramsløg, pesto, bagte skarlotteløg og chimichurri **265**
Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med sky eller bearnaise (inkl. 1 tilvalg) **285 / 395**
Tilvalg: Salat, Pommies eller kartoffelkompot **50,-**

DESSERT

- Pavlova med blodappelsin, Lemoncurd og revet mørk chokolade **105**
Mørk chokolade mousse med syltede æbler og sprødt **135**
Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 6 slags **245**

Til børnene laver vi gerne mindre og børnevenlige versioner af retterne på vores menukort
– spørg bare jeres tjener om mulighederne.

ÆLSK DINNER

EVENING MENU 17.30 - 21.30



STARTERS

- Iberian Ham **120**
Salad Chèvre Chaud **135**
Croquettes of potato and iberico **95**
Arancini with San Marzano tomato and ham **95**
Oysters with lemon and chili 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**
Brandade of cod and potato with grilled lemon **135**
Spanish Sardines or Mussels served with lemon, lavosh and green green salsa **95**
Beef Tartare with gherkins, tarragon mayo and seasoned potato chips **165**
Fried Jerusalem Artichokes with goat cheese cream, crispy leeks and herbal oil **95**
Fried Squid with furikake and black garlic mayo **125**
Risotto with fresh peas, new green asparagus and pecorino **155**

MAIN COURSES

- Dish of the day, only Sunday to Thursday **195**
Roasted Cauliflower with almond flakes, browned butter and cauliflower puree **215**
Fish of the day, ask your waiter **daily price**
Grilled Presa (Iberian pork) with spring onion, pesto, baked shallots and chimichurri **265**
Grilled Ribeye Steak 250 / 400 grams with gravy or béarnaise (incl. 1 side) **285 / 395**
Sides: Salad, French Fries or Potato Compote **50,-**

DESSERT

- Pavlova with blood orange, lemon curd and grated dark chocolate **105**
Dark Chocolate Mousse with glazed rhubarb and crisp **115**
Cheese with sweet and crisp, 3 types **135** / 6 types **245**

For the children, we'll happily make smaller and child-friendly portions of the dishes on our menu
- just ask your waiter