

ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 16.00



FROKOST

Stegt sild / karrysild 115 / 95

Iberisk skinke 120

Chèvre chaud 135

Pariser bøf klassisk 175

Håndpillede rejer med sommer syltede asparges og mayo 155

Kroketter af kartoffel og skinke 95

Arancini med san marzano tomat 95

Brandade af torsk og kartoffel med grillet citron 135

Spanske sardiner eller tun serveret med citron, brød og aioli 95

Østers med citron og chili 3 stk. 150 / 6 stk. 250

Oksetatar med cornichoner , estragonmayo og krydderet kartoffelchips 165

Friterede jordkokker 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

DESSERT

Pavlova med blodappelsin, Lemoncurd og revet mørk chokolade 105

Mørk chokolade mousse med rabarber og sprødt 115

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 LUNCH

LUNCH MENU 12.00 - 16.00



LUNCH

Fried Herring / Curry Herring 115 / 95

Iberian Ham 120

Salad Chèvre Chaud 135

Parisian Steak Classic 175

Hand-peeled Prawns with pickled summer asparagus and mayo 155

Croquettes of potato and iberico 95

Arancini with San Marzano tomato and ham 95

Branade of cod and potato with grilled lemon 135

Spanish Sardines or Tuna served with lemon, lavosh and green salsa 95

Oysters with lemon and tabasco 3 pcs. 150 / 6 pcs. 250

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

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