

# ÆLSK AFTEN

AFTEN MENU 17.30 - 21.30



## SNACKS

- Nødder, oliven eller chips 50  
Iberisk skinke 120  
Kroketter 2 stk. af kartoffel og skinke 95  
Spanske sardiner serveret med citron 105  
Østers med citron og Tabasco 3 stk. 150 / 6 stk. 250

## FORRETTER

- Bagte beder med gedeostecreme, urter og grøn olie 105  
Confiteret porre med stracciatella, hasselnødder og sprødt 135  
Gambas Pil Pil med chili og hvidløg 165  
Salade Chèvre chaud 135  
Sæsonens pasta 155  
Oksetatar 165  
Grillet Pulpo med mojo rojo, kartofler, rucola, chili og balsamico 165  
Foie Gras Terrine serveret med vaniljetomat kompot og sprødt 205

## HOVEDRETTER

- Ælsk husmandskost spørg tjeneren, kun søndag til torsdag 195  
Artiskokhjerter med ajo blanco, panisse og fennikel 245  
Ælsk fisk spørg tjeneren **dagspris**  
Grillet iberisk svinekrone med chorizo (inkl. 1 tilvalg) 285  
Grillet ribeye steak 250 / 400 gram med bearnaise (inkl. 1 tilvalg) 295 / 395  
Tilvalg: Salat, Pommies eller nye danske kartofler 50,-

## DESSERT

- Chokolade Crèmeux med kirsebær og sprødt 115  
Rødgrød lavet på skovbær, serveret med fløde 110  
Tærte med lemoncurd og italiensk marengs 110  
Oste med sødt og sprødt, 1 slags 75 / 3 slags 135 / 5 slags 225

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

# ÆLSK DINNER

EVENING MENU 17.30 - 21.30



## SNACKS

- Almonds, olives or chips 50  
Iberian Ham 120  
Croquettes 2 pcs. made of potato and ham 95  
Spanish Sardines served with lemon 105  
Oysters with lemon and Tabasco 3 pcs. 150 / 6 pcs. 250

## STARTERS

- Baked beets with goat cheese cream, herbs and green oil 105  
Confit leek with stracciatella, hazelnuts and crisp 135  
Gambas Pil Pil with chili and garlic 165  
Salad Chèvre Chaud 135  
Pasta of the season 155  
Beef Tartar 165  
Grilled Pulpo with mojo rojo, fried potatoes, rucola, chili and balsamic 165  
Foie Gras Terrine with vanilla and tomatoe compot and crisp 205

## MAIN COURSES

- Dish of the day only Sunday to Thursday 195  
Artichoke hearts with ajo blanco, panisse and fennel 245  
Fish of the day ask your waiter **daily price**  
Grilled Iberico rack with chorizo (incl. 1 side) 285  
Grilled Ribeye Steak 250 / 400 grams with béarnaise (incl. 1 side) 295 / 395  
Sides: Salad, French Fries or new Danish potatoes 50,-

## DESSERT

- Chocolate Crémeux with cherry and crisp 115  
Berry compote made with wild berries, served with cream 110  
Tarte with lemon curd and Italian meringue 110  
Cheese with sweet and crisp, 1 type 75 / 3 types 135 / 5 types 225

For the children, we'll happily make child-friendly portions  
- just ask your waiter