

ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 16.00



SNACKS

Nødder eller oliven **50**

Padrons **75**

Kroketter med iberisk skinke og ramsløgsmayo **95**

Iberisk skinke **125**

Østers med Stikkelsbær Vinaigrette og Bladselleri 3 stk. **150** / 6 stk. **250**

FROKOST

Grillede Sardinier med peberfrugt og chili **115**

Friterede Torsketunger med syltede løg og citronmayo **135**

Chèvre Chaud **145**

Pariser bøf serveret på klassisk vis **185**

Sæsonens pasta - **155**

Oksetatar med citronolie, tardivo, parmesan mayo, cherrytomater og ribs **165**

Kalvebrisler med pancetta crumble, bagte løg, gedeost og ramsløg **185**

Grillet Pulpo med kartoffelskum, safran og syltede perleløg **215**

DESSERTER

Hvid Chokolademousse med ristede hasselnødder, bærkompot og hindbærsorbet **95**

Tærte med rabarber og tonka is **115**

Mazarinkage med en variation af citrusfrugter **115**

Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 5 slags **225**

ÆLSK LUNCH

LUNCH MENU 12.00 - 16.00



SNACKS

- Salted almonds or olives **50**
Padrón peppers **75**
Croquettes with Iberian ham and wild garlic mayo **95**
Iberian ham **125**
Oysters with gooseberry vinaigrette and celery 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**

LUNCH

- Grilled sardines with bell pepper and chili **110**
Deep Fried cod tongues with Pickled Onions and Lemon Mayo **135**
Chèvre Chaud **145**
Seasonal pasta **155**
Beef tartare with lemon oil, tardivo, parmesan mayo, cherry tomatoes, and redcurrants **165**
Veal sweetbreads with pancetta, baked onions, goat cheese, and wild garlic **185**
Grilled octopus served with potato foam, saffron, and pickled pearl onions **215**

DESSERT

- White chocolate mousse with roasted hazelnuts, berry compote, and raspberry sorbet **95**
Rhubarb tart with tonka bean ice cream **115**
Mazarin cake with a variety of citrus fruits **115**
Cheese with sweet and crisp, 3 types **135** / 5 types **225**