

# ÆLSK AFTEN



## SNACKS

- Nødder eller oliven **50**  
Kroketter 2 stk. **95** / 3 stk. **140**  
Bocadillo **135**  
Iberisk skinke **145**  
Køkkenets Østers 3 stk. **165** / 6 stk. **280**

## DE SMÅ

- Karamelliseret blomkåls puré med syltede hvide asparges, Citron jus og kokos **145**  
Ærte cassoulet med friske grillede ærter,  
Skummet champagne sauce, lime kosho og salt ristede nødder **155**  
Oksetatar med vadouvan mayo, skalotteløg, purløg, oliven og syltede rødløg **165**  
Syltet honningmelon med Cebo de campo og parmesan **165**  
Ceviche af hellefisk med fermenteret rabarber saft, æble, Jalapenos og mynte **185**  
Grillet pulpo med Ponzu, brunet smør og romesco, soltørrede tomater og hasselnød **215**  
Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

## DE STORE

- Vegetarisk pasta **215**  
Ælsk husmandskost spørg tjeneren (søndag – torsdag) **245**  
Confiteret svineslag med tomate frito, patatas asadas, aioli og syltet butternut squash **365**  
Grillet rødspætte med sauce grenobloise og nye kartofler med purløg **375**  
Kornfodret Ribeye 300 gr. serveret med sky og bearnaise samt 1 tilvalg **410**  
Tilvalg: Kartoffler, pommesteg, salat (grøn salat) **60**

## DE SØDE

- Baba au rhum med Citronverbena creme fraiche, hyldeblomst sirup  
og krystalliseret chokolade **115**  
Danske jordbær med vaniljeis og en rom/honning sauce med knust hvid chokolade. **135**  
Ælsk Signatur - Chokolade mousse tempereret chokolade  
med hindbær gele, kardemomme og hybenrose gele **135**  
Oste med sødt og sprødt, 3 slags **135** / 5 slags **225**

# ÆLSK DINNER



## SNACKS

- Nuts or olives **50**  
Croquettes 2 pcs. **95** / 3 pcs. **140**  
Iberian ham **145**  
Bocadillo **145**  
Chef's selection of oysters 3 pcs. **165** / 6 pcs. **280**

## STARTERS & SMALL DISHES

- Caramelised cauliflower purée with pickled white asparagus, lemon jus, and coconut **145**  
Pea cassoulet with fresh grilled peas, champagne foam sauce,  
lime kosho, and salted roasted nuts **155**  
Beef tartare tossed with vadouvan mayonnaise, shallots, chives, olives, and pickled red onions **165**  
Pickled honeydew melon with Cebo de Campo ham and Parmesan **165**  
Halibut ceviche with fermented rhubarb juice, apple, jalapeño, and mint **185**  
Grilled octopus with ponzu, browned butter, romesco, sun-dried tomatoes, and hazelnuts **215**  
Foie gras terrine with compote and crispy brioche **235**

## MAINS

- Vegetarian pasta **215**  
Dish of the Day ask the waiter (Sunday – Thursday) **245**  
Confit pork belly with tomate frito, roasted potatoes, aioli, and pickled butternut squash **365**  
Grilled plaice served with sauce Grenobloise and new potatoes with chives **375**  
Grain-fed ribeye 300 gr. served with jus and béarnaise, plus one side of your choice **410**  
Sides: potatoes, fries, or green salad **60**

## DESSERT

- Baba au rhum with lemon verbena crème fraîche,  
elderflower syrup, and crystallised chocolate **115**  
Danish strawberries with vanilla ice cream and a rum-honey sauce  
with crushed white chocolate **135**  
ÆLSK Signature – chocolate mousse with tempered chocolate,  
raspberry gel, cardamom, and rosehip **135**  
Cheese selection with sweet and crisp, 3 types **135** / 5 types **225**

For the children - ask your waiter