

ÆLSK FROKOST

FROKOST MENU 12.00 - 15.30



SNACKS

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

FROKOST

- Karamelliseret blomkåls puré med syltede hvide asparges, Citron jus og kokos **145**
Oksetatar med vadouvan mayo, skalotteløg, purløg, oliven og syltede rødløg **165**
Frokost pasta spørg tjeneren **165**
Syltet honningmelon med Cebo de campo og parmesan **165**
Håndpillede rejer på ristet brød med citronmayo og urter. **175**
Ceviche af hellefisk med fermenteret rabarber saft, æble, Jalapenos og mynte **185**
Pariser bøf serveret på klassisk vis **195**
Foie gras terrine med kompot og sprød brioche **235**

DESSERTER

- 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 LUNCH

LUNCH MENU 12.00 - 15.30



SNACKS

Nuts or olives **50**

Croquettes 2 pcs. **95** / 3 pcs. **140**

Iberian ham **145**

Oysters 3 pcs. **150** / 6 pcs. **250**

Kitchen's selection of oysters 3 pcs. **165** / 6 pcs. **280**

LUNCH

Caramelised cauliflower purée with pickled white asparagus, lemon jus, and coconut **145**

Beef tartare tossed with vadouvan mayonnaise, shallots, chives, olives, and pickled red onions **165**

Lunch pasta of the day – ask your server **165**

Pickled honeydew melon with Cebo de Campo ham and Parmesan **165**

Hand-peeled shrimps on toasted bread with lemon mayo and herbs **175**

Halibut ceviche with fermented rhubarb juice, apple, jalapeño, and mint **185**

Steak tartare served in the classic style **195**

Foie gras terrine with compote and crispy brioche **235**

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**