

### JORDEN RUNDT MED DOLORES

3 snacks  
4 deleretter  
1 dessert  
495,-

### VINMENU

3 glas vin 375,-  
4 glas vin 450,-



### ALL NIGHTER TASTING MENU

5 snacks  
4 deleretter  
1 dessert  
Vinmenu  
Ad Libitum vand med/uden brus  
Kaffe eller te  
995,-

## APERITIFS

Blanc de Blancs Brut, Bourgogne, Frankrig	100,-
Dolores Margarita	125,-
Dark and Stormy	125,-
Gin Hass	135,-
Espresso Martini	145,-
Negroni	145,-



60 - 90% økolog

## SNACKS

Panelle, salsa verde mayo og pecorino	Pr. stk.	35,-
Momo med svampe fra Funga Farm og spicy chutney	Pr. stk.	35,-
Østers fra Rømø med XO sauce og sort eddike	Pr. stk.	65,-
Friteret østers fra Rømø med kimchimayo og syltet glaskål	Pr. stk.	65,-

## SNACKS / delevenlige

Sprøde Bombay kartofler med solsikkefrø og koriander	85,-
Hummus på hvide bønner med lavoche og dukkah	115,-
Kartoffel- og purløgsbrød med crème fraîche	135,-
Iberico Cebo de campo skinke, lagret i 24 måneder	165,-

## MINDRE RETTER / delevenlige

Buffalo cauliflower med blue-cheese dressing og sprød hvidløg	115,-
Sprøde kikerter med yoghurt, saltet citron, agurk, rødløg og za'atar	125,-
Kalkunnuggets med hot sauce på tranebær	135,-
Grillet spidskål med emulsion på brunet smør og ansjoser og pangrattato	135,-
Tagliatelle med Øh'duja og mascarpone	150,-
Korean fried svampe fra Funga Farm med chili og sesam	165,-

## STØRRE RETTER / delevenlige

Bygotto med svampe, salvie og brunet smør	195,-
Bagt torsk med butter beans, pimento-smør og kål	210,-
Kyllingeinderlår i jerk-sauce med 'rice and peas'	210,-

## DESSERTER

Sticky dadelkage, sesam sauce og citron creme	115,-
Churros med kanelsukker og dulce de leche	115,-
Kardemomme- og appelsin choux-bun med rosépeber	115,-

