

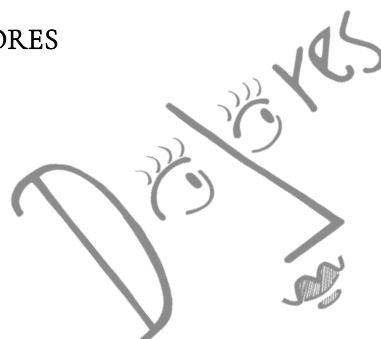
JORDEN RUNDT MED DOLORES

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,-

SNACKS

Panelle med pecorino og basilikummayo	Pr. stk.	20,-
Wonton med svampe, forårsløg og chiliolie	Pr. stk.	35,-
Østers fra Rømø med peanut, koriander, sojasauce og lime	Pr. stk.	65,-
Friteret østers fra Rømø med karrymayo og kachumba	Pr. stk.	65,-

SNACKS / delevenlige

Hjemmelavet ørred nduja, pisket ricotta med citron og oregano samt gnocchi fritti	155,-
Majsbrød med jalapeños, purløg og crème fraîche	115,-
Jamon Ibérico	155,-
Sprøde kartofler med urter, kærnemælksmayo, pecorino og bacon	95,-

MINDRE RETTER / delevenlige

Esquites -Majssalat med butterbeans, lime, saltet ost, salsa macha, creme fraiche og koriander	155,-
Grillet spidskål med harissa, labneh og dukkah	135,-
Pad thai med hjemmelavede nudler, forårsløg, solsikkekerner og lime	155,-
Korean fried svampe fra Funga Farm med gochujang og sesam	165,-

STØRRE RETTER / delevenlige

Økologisk svineslag glaseret med miso, ristet græskar og cavolo nero	240,-
Tikka masala med økologisk kyllingelår og kokosris	250,-
Ristet blomkål med kikærter og tomatcurry samt tahin yoghurt	195,-

DESSERTER

Æblekompot med mandelcrumble og vaniljecreme	115,-
Ingefærkage med romkaramel, ingefær og kokoscreme	115,-
Brie med hot honey og lavoche	115,-

