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

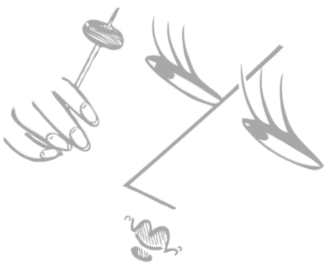
Hjemmelavet ørred nduja, pisket ricotta med citron og oregano samt gnocchi fritti	155,-
Majsbrød med jalapeños, purløg og crème fraîche	115,-
Jamon Ibérico	155,-
Sprøde kartofler med urter, kærnemælksmayo, pecorino og bacon	95,-

MINDRE RETTER / delevenlige

Marokkansk rødbedesalat med havtorn, mynteyoghurt, rødløg, saltet ost og sprød boghvede	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,-