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, Burgundy, France	**100,-**
Dolores Margarita	**125,-**
Dark and Stormy	**125,-**
Gin Hass	**135,-**
Espresso Martini	**145,-**
Negroni	**145,-**

60 - 90% økolog

Ved betaling med firma-/erhvervskort (udstedt i eller uden for EU) og private kort udstedt uden for EU, opkræves et tillægsgebyr svarende til vores faktiske transaktionsomkostninger. Gebyret beregnes ud fra kortets type.

SNACKS

Blomkålskroket med ost	Pr. stk. **40,-**
Dampet bao med svampe fra Funga Farm	Pr. stk. **40,-**
Østers fra Rømø med XO sauce og sort eddike	Pr. stk. **65,-**
Sprødstegt østers fra Rømø med harissamayo og syltede gulerødder	Pr. stk. **65,-**

SNACKS / delevenlige

Cremet kastanje- og svampepåté med toast	**125,-**
Sødkartoffel- og rosmarinbrød med ristet hvidløgssmør	**125,-**
Ginmarineret ørred med appelsin, rosmarinolie og syltet fennikel	**155,-**
Sprøde kartofler med hvidløg, persille og crème fraiche	**115,-**

MINDRE RETTER / delevenlige

Salat med bagte rødbeder, røget ost, valnødder og honning	**135,-**
Rosenkål med mole, chili og frisk lime	**145,-**
Pizzoccheri med kartofler, kål og Thybo-ost	**155,-**
Koreansk friterede svampe fra Funga Farm med gochujang og sesam	**165,-**

STØRRE RETTER / delevenlige

Porchetta med cavolo nero, æble og sennep	**235,-**
Confiteret andelår med krydret syltet rødkål, hoisin og sesamris	**250,-**
Ovnbagt knoldselleri med Puy linser og salsa verde	**195,-**

DESSERTER

Sticky toffee pudding med brandy marinerede rosiner og 48 % fløde	**125,-**
Indisk kheer med safran, græskarkerner og kardemomme	**115,-**
Dansk brie med krydret honning og lavochebrød	**115,-**

