



VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

Vælg en håndplukket rejse mellem hav, skov og mark.
Du vælger tempoet - vi sørger for smagen.

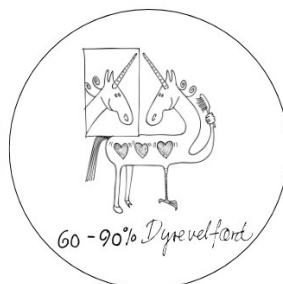
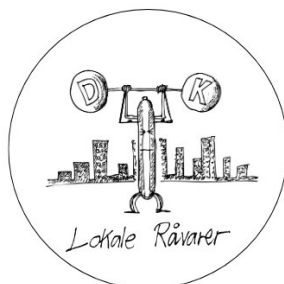
PAULAS AFTEN	995,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 5-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 10 RETTER	
VINMENU Å 5-GLAS	795,-
OTILLIAS AFTEN	595,-
SAMMENSÆT DIN EGEN 3-RETTERS MENU	
- VÆLG ALTID MELLEM MIN. 6. RETTER	
VINMENU Å 3-GLAS	475,-
CARLS AFTEN	SE PRIS PR. RET,-
VÆLG A LA CARTE	
HELE KORTET SOM STØRRE RETTER	

Selskaber på 5 personer eller derover skal vælge de samme retter.

Der serveres snacks og brød til alle menuer

Start med et glas bobler

NV Robert Barbichon Blanc de Blanc - Champagne	240,-
NV Vitteaut-Alberti Cremant de Bourgogne Bio Brut, Cuvee	150,-
NV Infinitea Sparkling Black Tea	95,-



MENU ELLER À LA CARTE - SOM DU ØNSKER DET

OTILLIAS AFTEN

Vælg 3 retter: 595,- pr. person

SALTET LYSSEJ MOSAIK

Med citrontimian, syltet kinaradise, æbler i citrontimian og bouillon på fermenteret æble og lavendel

STEGT BLÆKSPRUTTE

Med bagte salatløg, syltede perleløg, smørstegte kartofler og sauce på karamelliserede løg og kornfond på ølgær og smør

PANAIS ANNA

Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvid miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, Gammel Knas og sauce på fermenteret pastinak, mandelsmør og citron

RAVIOL FYLDT MED COURGETTER OG LØVSTIKKE

Serveret med nye gulerødder vendt i smør, syltede små fennikel og bisque på strandkrabber

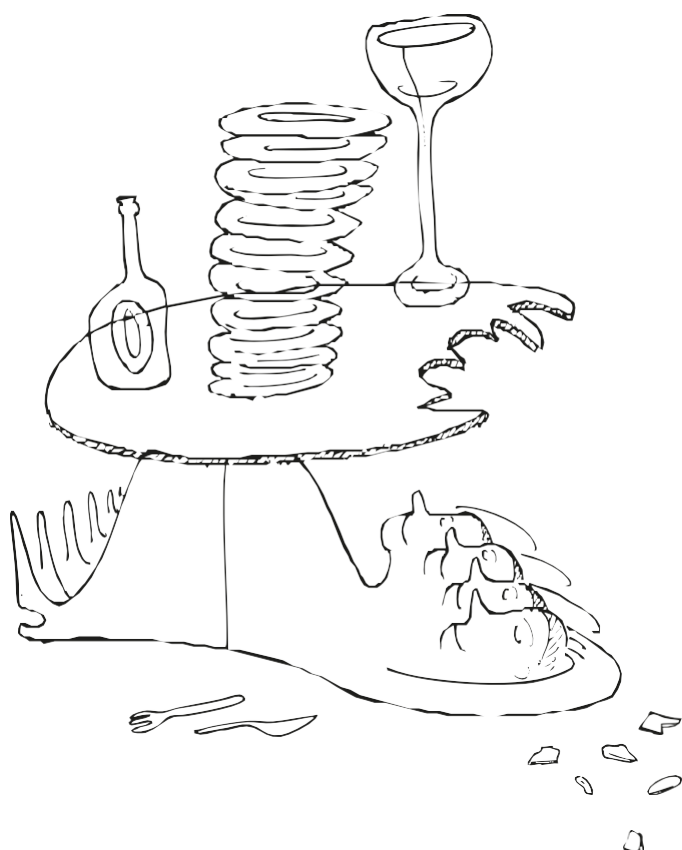
DAMPET SKREITORSK

Med syltet munkeskæg, fermenteret stikkelsbær, blåmuslinger og skummende sauce på muslinger

CHEESECAKE

Toppet med dehydreret gulerødder udblødt i birkesaft, syltede granskud og crumble på havre, solsikkekerner og brændt hvid chokolade

Vinmenu á 3 glas 475,-



PAULAS AFTEN

Vælg 5 retter: 995,- pr. person

PANAIS ANNA

195,-
Pastinak og kartoffel bagt i pres med hvid miso, sorte hvidløg og smør serveret med syltede hvide ribs, saltede mandler, Gammel knas og sauce på fermenteret pastinak, mandelsmør og citron

SELLERI KEBAB

275,-
Dehydreret selleri udblødt i svampejuice og tørret på spyd, pure på selleri og hasselnødder, syltede courgetter, fyrtårnsost, Gastro Unika caviar og sauce på fermenteret selleri, svampe og hasselnød

ISLANDSK STENBIDERROGN

295,-
Serveret med creme fraiche 48% og vaffel lavet på olivenolie med hybenrose gele

STEGT BLÆKSPRUTTE

245,-
Med bagte salatløg, syltede perleløg, smørstegte kartofler og sauce på karamelliserede løg og kornfond på ølgær og smør

SASHIMI AF DANSK HIRAMASA

255,-
Med hengemt pak choy, syltede hvide sommer-radiser, shiso kapers og bouillon på hvide ribs, tamari, koji, yuzu og løvstikke

SALTET LYSSEJ MOSAIK

235,-
Med citrontimian, syltet kinaradise, æbler i citrontimian og bouillon på fermenteret æble og lavendel

DAMPET SKREITORSK

295,-
Med syltet munkeskæg, fermenteret stikkelsbær, blåmuslinger og skummende sauce på muslinger

RAVIOL FYLDT MED COURGETTER OG LØVSTIKKE

195,-
Serveret med nye gulerødder vendt i smør, syltede små fennikel og bisque på strandkrabber

5-ÅRS MODNET UNIKA KRY-OST

235,-
Serveres med Gastro Unikas gold selection caviar, sprød fermenteret honning, syltede røde shisoblade og en sauce på fermenteret honning, brunet smør, peber og sort riseddike

CHEESECAKE

155,-
Toppet med dehydrerede gulerødder udblødt i birkesaft, syltede granskud og crumble på havre, solsikkekerner og brændt hvid chokolade

SORBET PÅ GRILLET FENNIKEL OG SØDSKÆRM

165,-
Serveret med dehydreret fennikel, syltet fennikel, sukkersyltet og gæret sennepskorn og bouillon på pastinak, pære, skovmærke og honning gæret på sødsøkærm

PETIT FOURS

75,-

Vinmenu á 5 glas 795,-