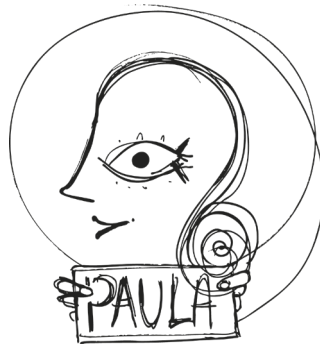




VELKOMMEN TIL DIN AFTEN

Køkkenets kuraterede rejse mellem hav, skov og mark.
Du vælger tempoet - vi sørger for smagen.

PAULA'S AFTEN	645,-
ÅRSTIDENS SIGNATUR 5-RETTERS MENU - VINMENU Å 5-GLAS	595,-
OTILIA'S AFTEN	495,-
ÅRSTIDENS SIGNATUR 3-RETTERS MENU - VINMENU Å 3-GLAS	375,-

SNACKS

JOMFRUHUMMER TATAR serveret i shisoblad	65,-
RØMØ ØSTERS med syltet fennikel, chili & citrus	70,-
GOUGÈRES med fyrtårns ost og andeskinke	50,-
PAULAS SHOKUPAN BRØD med miso og ost	65,-
ALLE SNACKS OG BRØD	250,-

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

À LA CARTE - SOM DU ØNSKER DET

GRILLET MAKREL

med askebagt rødbede, syltet æble & løvstikkeolie
180,-

DÅDYR TATAR

med ørredrogn, hvid miso creme og solbærolie
dertil fermenteret kartoffel vaffel
225,-

SELLERI-KEBAB

med selleri- og hasselnøddecreme, syltede courgetter og ost
195,-
Tilkøb 10 gram Antonius kaviar 125,-

BRÆNDT PORRER

med hot honey, græskarkerner & Hyrde ost
195,-

KIRSEBÆRGLASERET OG GRILLET HAVTASKE

med kirsebærteriaki, bladbeder & ingefær
360,-

BAGT KULLER

med hasselnøddecrust, grillet kejserhat & ponzu fumé
300,-

DANSKE OSTE

med rødvin-porcheret pære og sesamdigestives
200,-

BAGT ÆBLE

med misoglace, mandelcrumble og brombærsorbet

HONNINGIS

med fermenteret grankogler, cognac og puffet byg
150,-

