

Aften

Tirsdag - Søndag

17.30 - 20.30

Snacks

Surdejsbrød og olivenolie 35 ,-
Bread and olive oil

Flæskesvær 45 ,-
Pork cracklings

Saltede nødder 45 ,-
Salted nuts

Marinerede oliven 45 ,-
Marinated olives

Gold Caviar fra GASTROUnika 10 g /30 g med blinis og creme fraiche 200 ,- / 550 ,-
Gold Caviar from GASTROUnika with blinis and sour cream

Konserves med surdejsbrød og citron 85 ,-
Canned fish with bread and lemon

Ølpølser 65 ,-
Danish beer sausages

Danske oste med rugbrødschips og kompot 3 / 5 stk 120,-/150,-
Danish cheeses with rye bread and compote 3 / 5 pcs.

Dagens varme ret (spørg din tjener) 180,-
Today's warm dish (ask your waiter)

Smørrebrød

Marineret sild med rød karry, Gammel Knas ost & tørret hindbær 105 ,-
Marinated herring with red curry, 'Gammel Knas' cheese & raspberry

Æg med aspargesmayo, grøn tomat & urter 105 ,-
Eggs with asparagus mayo, green tomato & herbs
(Tilkøb af rejer / Add on shrimps + 50 ,-)

Græskar med sprødt rugbrød, ristede kerner & salviemayo 105 ,-
Pumpkin with crispy rye bread, roasted seeds & sage mayo

Okseculotte med sort madagascarmayo, sylt & sprød artiskok 145 ,-
Beef with black madagascar mayo, pickles & crispy artichoke

Hønsesalat på ristet surdejsbrød med selleri, svampe & bacon 145 ,-
Chicken Salad with celeriac, mushrooms & bacon

Tatar på ristet surdejsbrød med æggeblommecreme, syltede løg og brunet smør 150 ,-
Tatar on toasted sourdough with egg yolk cream, pickled onions & browned butter

Dagens dessert 85 ,-
Dessert of the day

Allergene information can be provided by staff upon request