

# Smørrebrød

11.30 - 15.30 / 18:30 - 20:30

**Vi anbefaler 2-3 stykker pr person**  
*We recommend 2-3 pieces pr. person*

Marineret sild med rød karry, havarti ost & tørret hindbær 105 ,-  
*Marinated herring with red curry, havarti cheese & raspberry*

Stegt sild med løg, radiser & sauce på kærnemælk 105 ,-  
*Fried herring with onions and radishes & sauce*

---

Æg med citron og sichuanmayo, grøn tomat & urter 105 ,  
*Eggs with lemon and sichuan mayo, green tomato & herbs*

Æg med rejer, citron og sichuanmayo, grøn tomat & urter 150 ,  
*Eggs with shrimps, lemon and sichuan mayo, green tomato & herbs*

Smørstegt rødspættefilet med Judie remoulade & citron 150 ,-  
*Fried Plaice with Judie "remoulade" & lemon*

Smørstegt rødspættefilet med håndpillede rejer, mayo & citron 180 ,-  
*Fried Plaice with shrimps, mayo and lemon*

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

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

Svampetoast med Thybo ost & urteolie 155 ,-  
*Mushroom toast with Thybo cheese & herbal oil*

---

3 eller 5 danske oste med sprødt rugbrød & sødt 120 / 150 ,-  
*3 or 5 danish cheeses with rye bread & compote*

Judie's frugttærte 85 ,  
*Judie's fruit tart*

Ris a la mande med kirsebærsovs 85 ,-  
*Ris a la mande with cherry sauce*

Petit Fours 2 stk. 45 ,- / 3 stk. 60,-

# **JUDIE'S JULEFROKOSTBORD**

## **Judie's Christmas Table**

*Serveres 'family style'*  
*Served 'family style'*

Gammeldags marineret sild med løg, kapers og karse  
*Marinated herring with onion, capers and cress*

Koldrøget laks med rygeost, ristede valnødder og syltet sennep  
*Cold smoked Salmon with 'rygeost', walnuts and pickled mustard seeds*

Rejer med Æg, citron mayo & karse  
*Shrimps with eggs, lemon mayo and cress*  
*Tilkøb / Add gastroUNIKA Caviar 95,-*

Rødspættefilet med Judie remoulade og citron  
*Fried Plaice with Judie remoulade and lemon*

\*\*\*

Confiteret and med grønkål og æbler  
*Duck confit with cabbage and apples*

Medister med sennep og rødbeder  
*Danish pork sausage with mustard and beetroots*

Tilkøb: Nakke af gris med rødkål, brun sovs og sprøde svær  
*Add on: Danish pork neck with red cabbage, gravy and crispy pork crackers*  
75,-

\*\*\*

Tilkøb: Oste med kompot og sprøde rugbrødschips 3 / 5 stk  
*Add on: Assortment of Danish cheeses with compote and crispy rye crackers 3 / 5 pcs.*  
120,- / 150,-

Risalamande med kirsebærsauce  
*'Risalamande' with warm cherry sauce*

495,-

*Inklusiv Caviar, nakke af gris og 3 oste 695,-*

**Vinmenu 3 glas 250,-**  
Wine pairing 3 glasses

**Ølmenu 3 glas 175,-**  
Beer pairing 3 glasses