

ÅBNINGSTIDER

OPENING HOURS

MANDAG - LØRDAG

11:30 - 23:59

MONDAY - SATURDAY

11:30 - 23:59

HELE DAGEN, HVER DAG.

Til at starte på, supplere eller fortabe sig i.

ALL DAY EVERY DAY.

That peckish feel, for that urge to fit in an extra dish or simply never leave.

FROKOST · LUNCH

11:30 - 1500

AFTEN · EVENING

17:30 - 2200

ADMIRALGADE 26

Vi kan godt lide at dele også hvis det er med sig selv. Vores menu er derfor sat sammen med det for øje. I kan tage en rundtur i køkkenet, hvor vi fører jer igennem aftenen eller I kan selv vælge og så vælge igen som aftenen skrider frem. Retterne er af en passende størrelse, men hvis du spørger? Så 3 - 4 retter afhængigt af humør. Herefter er der jo altid plads til et stykke ost efterfulgt af lidt sødt... måske.

We love to share also if yours truly is yourself.

Our menu is therefore constructed to that purpose.

You can choose a tour in the kitchen with us as guides or start by choosing yourselves and then choose again as the evening progresses. The dishes are sized appropriately, but if you ask? Then 3 - 4 dishes depending on your form and mood. Then there is always room for a cheese followed by dessert... maybe.

Kortgebyr tillægges i henhold til gældende kreditkortsbetingelser.

Payments are surcharged in accordance with current credit card conditions.

HELE DAGEN, HVER DAG.

Til at starte på, supplere eller fortabe sig i.

ALL DAY EVERY DAY.

That peckish feel, for that urge to fit in an extra dish or simply never leave.

Oliven · <i>Olives</i>	40,-
Saltede og røgede mandler · <i>Salted and smoked almonds</i>	40,-
Hummus · Naan	95,-
Ansjoser, Don Bocarte · <i>Anchovies, Don Bocarte</i>	95,-
Burrata · stenbiderrogn · <i>Burrata · lumpfish roe</i>	185,-
Grøn salat · <i>Green salad</i>	75,-
Cecina de Buey · lufttørret okse · <i>air-dried beef</i>	135,-

ØSTERS & KAVIAR · OYSTERS & CAVIAR

Østers · tre typer x 2 = 6 <i>Oysters · three types x 2 = 6</i>	200,-
Osietra 30 g · naan · crème fraiche · sylt <i>Osietra 30 g · naan · crème fraiche · pickles</i>	445,-

FROKOST · LUNCH fra · from: 11:30 · 15:00

EN FORNUFTIG TILFØJELSE · A WISE SUPPLEMENT

HUMMUS · NAAN	95,-
ANSJOSER, DON BOCARTE · ANCHOVIES, DON BOCARTE	95,-
BURRATA · STENBIDERROGN · BURRATA · LUMPFISH ROE	185,-
GRØN SALAT · GREEN SALAD	75,-
CECINA DE BUEY, GALICIA · LUFTTØRRET OKSE · AIR-DRIED BEEF	135,-

VORES SMØRREBRØD · OUR CLASSIC OPEN SANDWICH

POCHERET ÆG · STENBIDERROGN	125,-
POACHED EGG · LUMPFISH ROE	

A LA CARTE

ØSTERS · TRE TYPER X 2 = 6	200,-
OYSTERS · THREE TYPES X 2 = 6	

BOUILLABAISSE	95,- / 165,-
---------------	--------------

"TORSKEBUKSER" · MUSLINGESAUCE	115,-
"COD PANTS" · MUSSEL SAUCE	

OMELET PÅ TRE ÆG · KIMCHI · RISTET RUGBRØD · SALAT	145,-
OMELETTE FROM THREE EGGS · KIMCHI · RYE BREAD · SALAD	

LAM FRA VIBY · ANSJOS · FENNIKEL	175,-
LAMB FROM VIBY · ANCHOVY · FENNEL	

SANDART · RØGEDE MUSLINGER · MANDLER	195,-
ZANDER · SMOKED MUSSELS · ALMONDS	

LIVRET	
PASTA AL RAGU	165,-

DAGENS FROKOST MENU 3 RETTER	345,-
TODAY'S LUNCH MENU 3 COURSES	

OM LØRDAGEN · ON SATURDAYS

CHOUSHUKU	per person 200,-
JAPANSK MORGENMAD SOM FROKOST	
JAPANESE BREAKFAST AS LUNCH	

GODAFTEN FRA 17:30 · GOOD EVENING FROM 17:30

En rundtur i køkkenet · <i>A tour in the kitchen</i> Rundturen består af 9-10 serveringer til deling ved bordet. <i>A tour with 9-10 servings for sharing at the table.</i>	p/p 550,-
Bacalao · jordskok · krydret olie <i>Bacalao · jerusalem artichoke · spiced oil</i>	110,-
Bouillabaisse	95,- / 165,-
Dansk blæksprutte · muslingesauce · kål <i>Danish squid · mussel sauce · kale</i>	125,-
Torskerogn · beurre blanc · bergamotte <i>Cod roe · beurre blanc · bergamot</i>	115,-
Let røgede andehjerter · chinkiang · hyben <i>Smoked duck hearts · chinkiang · rosehip</i>	115,-
Lam fra Viby · ansjos · fennikel <i>Lamb from Viby · anchovy · fennel</i>	125,- / 225,-
Sandart · røgede muslinger · mandler <i>Zander · smoked mussels · almonds</i>	125,- / 225,-
LIVRET Pasta al ragu	165,-

Til Middagen før aftenens falbelader
eller når lignende behov skal mødes.

*For the dinner before the evenings enligh-
tenments or when similar requirement
should be met.*

MENU

En klassisk tre retters
A classic three course menu
395,- p/p

OSTE · CHEESES

Udvalg af lokale oste · <i>A selection of local cheeses</i>	195,-
Stilton · dadler · ristet rugbrød <i>Stilton · dates · rye bread</i>	110,-
Comté · brunet smør · syltede løg <i>Comté · brown butter · pickled onions</i>	110,-

DESSERT · DESSERT

Blodappelsin granité · hvid chokolade · græskarkerner <i>Blood orange granité · white chocolate · pumpkin seeds</i>	75,-
Chokoladeis · kumquat · sesam <i>Chocolate ice cream · kumquat · sesame</i>	75,-
Petit four	45,-