

--	--

### Aperitif

2015 Cava · <i>Bruant</i>	100,-
NV Recolte Noire · <i>Dosnon Champagne</i>	145,-
NV Recolte Blanche · <i>Dosnon Champagne</i>	135,-
Kalé · <i>Herbal Liqueur Østrig</i>	65,-
Vermouth Roso · <i>Distilleria Gualco</i>	75,-
Amaro Soldatini · <i>Distilleria Gualco</i>	75,-
Pastis · <i>Pastis à l'Ancienne Yves Garnier</i>	95,-
Our cups · <i>Balhausz vermouth based cocktails</i>	110,-
Gin Tonic	110,-
Øl/Beer	50,-

--	--

Menu			
<p>En rundtur i køkkenet - til deling og glæde</p> <p><i>A tour in the kitchen - for sharing and joy</i></p> <p>550,- p.person</p> <p>I det forklarende hjørne kan det hele anbefales. I kan starte med at vælge og så vælge lidt mere som aften skrider frem. I kan også koncentrere jer om vinen og tage en rundtur i køkkenet med os. Hvis I spørger hvad er passende, vil tallet fire indgå i svaret efterfulgt at tilpasning, sulten, humøret, om i skal teatret eller lignende falbelader.</p> <p><i>To clarify, everything is recommended. You can start with choosing a few and then choose again as the evening progresses. You can also concentrate on the wine list and join us for a tour in the kitchen. If you ask what is appropriate, the answer will surely include the figure four followed by alterations, recommendations, moods, enquiries into after dinner plans or other enlightenments.</i></p>	<p>Oste · Cheeses <i>we have a many...</i></p> <p><i>for instance</i></p> <p>Comté brunet smør sylt 95,-</p> <p>Comté browned butter pickles 95,-</p>	<p>Østers <i>Oyster</i></p> <p>Kaviar 10 g</p> <p>Hummus · socca</p> <p>Charcuteri</p> <p>Burrata</p> <p>Bouillabaisse · hummer · rouille <i>Bouillabaisse · lobster · rouille</i></p> <p>Blæksprutte · pocheret æg · harissa <i>Squid · poached egg · harissa</i></p> <p>Oksetatar · krydret emulsion · sprød quinoa <i>Beef tartare · spiced emulsion · crispy quinoa</i></p> <p>Røgede andehjerter · chinkiang · skovsyre <i>Smoked duck heart · chinkiang · oxalis</i></p> <p>Kartoffel som nudler · stenbiderrogn · muslingesauce <i>Potato as noodles · lumpfish roe · mussel sauce</i></p> <p>Brisler · jomfruhummer bisque · endive · ramsløg <i>Sweetbread · langoustine bisque · endive · wild garlic</i></p> <p>Kammusling ceviche · sort te · bergamotte <i>Scallop ceviche · black tea · bergamot</i></p> <p>Helleflynder · safran · lardo <i>Halibut · saffron · lardo</i></p> <p>Sortfodsgris · kimchi <i>Iberian pork · kimchi</i></p> <p>Lammebryst · miso sauce · muslinger <i>Lamb breast · miso sauce · mussels</i></p> <p>Fennikel confit · mirin · søsalat · blæk <i>fennel confit · mirin · sea lettuce · ink</i></p> <p>Dashi · dumpling med jomfruhummer og røget gris <i>Dashi · dumpling with langoustine and smoked pork</i></p> <p>Grøn salat · koji <i>Green salad · koji</i></p> <p>Rødbede · gedeost · shiso <i>Beetroot · goat cheese · shiso</i></p>	<p>stk. 30,-</p> <p>195,- [ <i>Balhausz</i> ]</p> <p>75,-</p> <p>125,-</p> <p>95,-</p> <p>95,-</p> <p>115,-</p> <p>115,-</p> <p>110,-</p> <p>110,-</p> <p>120,-</p> <p>110,-</p> <p>125,-</p> <p>125,-</p> <p>125,-</p> <p>85,-</p> <p>95,-</p> <p>75,-</p> <p>85,-</p> <p>Står man i dag på hjørnet af Boldhusstræde og Admiralgade i København med ryggen til Nikolaj kirke, står man, hvor det kongelige boldhus lå i kongens urtegård eller lysthave.</p> <p>Bygmesteren fra Slangerup, Jørgen Friberg, fik som nævnt den 18.3.1597 besked af kongen om at opføre et boldhus ved København. På det ældst kendte kort over København ser man på Bremerholm en bygning med betegnelsen "balhausz".</p> <p>Kongen skulle blot gå over den nylig anlagte "forlorne bro" (senere Holmens bro) over på Bremerholm for at være i sin omhegnede urtegård for at spille tennis.</p> <p>Det er i øvrigt bemærkelsesværdigt, at dette nymodens hus har fundet topografisk opmærksomhed på linie med porte, kirker og slot. Det må have været en bygning, man kunne orientere sig efter.</p> <p>"Boldhuse i Danmark" <i>dansk sportsbyggeri i 1600 &amp; 1700-tallet af Ole Worm</i></p>
<p>Alene · før · efter eller undervejs <i>Alone · before · after or in between</i></p> <p>Tonka bønne is · sherry · malt <i>Tonka bean ice cream · sherry · malt</i></p> <p>Blodappelsin · hvid chokolade · mousse <i>Blood orange · white chocolate · mousse</i></p> <p>Petit four</p>	<p>75,-</p> <p>75,-</p> <p>45,-</p>	<p>75,-</p> <p>95,-</p> <p>75,-</p> <p>85,-</p>	<p>Kortgebyr tillægges i henhold til gældende kreditkortsbetingelser.</p> <p><i>Payments are surcharged in accordance with current credit card conditions.</i></p>