

ÅBNINGSTIDER

OPENING HOURS

MANDAG - LØRDAG

11:30 - 23:59

MONDAY - SATURDAY

11:30 - 23:59

A LA CARTE

FROKOST · LUNCH

11:30 - 1500

AFTEN · EVENING

17:30 - 2200

+

HELE DAGEN, HVER DAG.

Til at starte på, supplere eller fortabe sig i.

ALL DAY EVERY DAY.

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

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 af tilpasning, sulten, humøret, om I skal teatret eller lignende falbelader.

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.

Bemærkninger · Remarks

Til frokost, har vi stadigvæk vores Omelet

For lunch, we still serve our Omelette

* Er ikke klar til frokosttid

Not ready at lunch time

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 eller Saltede mandler · <i>Olives or Salted almonds</i>	40,-
Hummus · socca	80,-
Ansjoser · <i>Anchovies</i>	80,-
Burrata · brændt tomat · <i>Burrata · burnt tomato</i>	110,-
Grøn salat · koji · glaskål · <i>Green salad · koji · kohlrabi</i>	85,-
Tatar · socca · krydret emulsion · <i>Tartare · socca · spiced emulsion</i>	95,-
Mortadella · Parmigiano Reggiano 72 måneder	95,-
Prosciutto di San Daniele · safran sylt (<i>saffron pickles</i>)	95,-
Prosciutto Nero di Parma	135,-
Udvalg af oste · <i>A selection of cheeses</i>	175,-

ØSTERS & KAVIAR · OYSTERS & CAVIAR

Østers · citron · olie <i>Oysters · lemon · oil</i>	stk. 30,-
Osietra 30 g · socca · crème fraiche · sylt <i>Osietra 30 g · socca · crème fraiche · pickles</i>	445,-

A LA CARTE

Bouillabaisse · rouille <i>Bouillabaisse · rouille</i>	95,-
Saltet græskar · bergamotte · rød Leicester cheddar <i>Salted pumpkin · bergamotte · red Leicester cheddar</i>	95,-
Sandart ceviche · pomelo · løg <i>Pike-perch ceviche · pomelo · onion</i>	110,-
Røgede andehjerter · chinkiang · kvæde <i>Smoked duck heart · chinkiang · quince</i>	110,-
Selleri · hoisin sauce · nødder <i>Celeriac · hoisin sauce · nuts</i>	95,-
Duroc svinebryst · jordskok · citrus <i>Duroc pork breast · jerusalem artichoke · citrus</i>	165,-
Helleflynder · safran · lardo <i>Halibut · safran · lardo</i>	165,-
Oksemørbrad · pesto · søsalat <i>Beef tenderloin · pesto · sea lettuce</i>	165,-

LIVRET

Pasta & kødboller på lam og kalv · tomat
Pasta & Meatballs from lamb and veal · tomatoes

85 / 165,-

MENU

En rundtur i køkkenet
til deling og glæde

*A tour in the kitchen
for sharing and joy*

550,- p.person

DESSERT

Honning is · fersken · citrongræs*
Honey ice cream · peach · lemongrass

Baba au Rhum
Baba au Rhum

Petit four
45,-

[Balhausz]

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.

Bygmesteren fra Slangerup, Jørgen Friborg, 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”.

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.

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.

”Boldhuse i Danmark”
dansk sportsbyggeri i 1600 & 1700-tallet
af Ole Worm