

Aperitif	
NV Sekt Blanc · Loimer · <i>Kamptal</i>	100,-
NV Cuvée Prestige · Lefèvre · <i>Champagne</i>	135,-
NV Dionysiaques · Delalot · <i>Champagne</i>	160,-
Kalé · <i>Herbal Liqueur Østrig</i>	65,-
Vermouth Rosso · <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,-

[*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 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”.

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

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 · goma · glaskål · <i>Green salad · goma · kohlrabi</i>	85,-
Prosciutto di San Daniele · safran sylt · <i>saffron pickles</i>	95,-
Cecina de León Reserva	125,-
Blå Grube · dadler · ristet rugbrød <i>Danish blue cheese · dates · rye bread</i>	95,-
Udvalg af oste · <i>A selection of cheeses</i>	175,-

A LA CARTE

..

Bouillabaisse · rouille <i>Bouillabaisse · rouille</i>	95,-
Rødbede · Syrnet fløde · peberrod <i>beetroot · sour cream · horseradish</i>	95,-
Stenbiderogn · pocheret æg · brioche <i>Lumpfish roe · poached egg · brioche</i>	120,-
Dampet kartoffel · Iberisk svinebouillon · æggeblomme <i>Steamed potato · Iberian pork broth · egg yolk</i>	110,-
Røgede andehjerter · chinkiang · skovsyre <i>Smoked duck heart · chinkiang · oxalis</i>	110,-
Selleri · hoisin sauce · nødder <i>Celeriac · hoisin sauce · nuts</i>	95,-
Sortfodsgris · røget marv · kimchi <i>Pata negra · smoked bone marrow · kimchi</i>	165,-
Havtaske · blæk · ørredrogn <i>Monkfish · ink · trout roe</i>	165,-
LIVRET Pasta & kødboller på lam og kalv · tomat <i>Pasta & Meatballs from lamb and veal · tomatoes</i>	85 / 165,-

ADMIRALGADE 26

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.

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.

Lørdage · Saturdays

Efter en vinterpause er vores japanske morgenmad “Choushoku” tilbage, men i frokostformen “Chushoku”. Forskellen er semantisk...

*Reintroducing our Japanese breakfast “Choushoku”, but in the form of it’s not so distant lunch cousin “Chushoku”.
The difference is semantic. ..*

Kortgebyr tillægges i henhold til gældende kreditkortsbetingelser.

Payments are surcharged in accordance with current credit card conditions.

ØSTERS & KAVIAR · OYSTERS & CAVIAR

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

MENU

En rundtur i køkkenet til deling og glæde
<i>A tour in the kitchen for sharing and joy</i>
550,- p.person

DESSERT

Lun hvid chokolade · mælkesorbet · selleri <i>Warm white chocolate · milk sorbet · celeriac</i>	75,-
Dagens kage <i>Today’s cake</i>	75,-
Petit four	45,-