

## 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

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.*

### Lørdage frokost · Saturdays lunch

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.*

## 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 mandler · <i>Salted almonds</i>	40,-
Hummus · <i>socca</i>	80,-
Ansjoser, Don Bocarte · <i>Anchovies, Don Bocarte</i>	95,-
Burrata · tørret tomat · <i>Burrata · dried tomato</i> med 5gr kaviar · <i>with 5gr caviar</i>	110,- 195,-
Grøn salat · ny dansk agurk · <i>Green salad · new Danish cucumber</i>	75,-
Prosciutto di San Daniele · safran sylt · <i>saffron pickles</i>	95,-
Cecina de Buey · lufttørret okse · <i>air-dried beef</i>	135,-
Udvalg af lokale oste · <i>A selection of local cheeses</i>	195,-

---

### ØSTERS & KAVIAR · OYSTERS & CAVIAR

Østers · citron · olie <i>Oysters · lemon · oil</i>	stk. 30,-
Osietra 30 g · socca · syrnet fløde · sylt <i>Osietra 30 g · socca · soured cream · pickles</i>	445,-

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

EN FORNUFTIG TILFØJELSE · A WISE SUPPLEMENT

HUMMUS · SOCCA	80,-
ANSJOSER, DON BOCARTE · ANCHOVIES	95,-
BURRATA · TØRRET TOMAT · BURRATA · DRIED TOMATO	110,-
GRØN SALAT · AGURK · GREEN SALAD · CUCUMBER	75,-
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE · SAFRAN SYLT · SAFFRON PICKLES	95,-
CECINA DE LEÓN RESERVA · LUFTTØRRET OKSE · AIR-DRIED BEEF	125,-

VORES SMØRREBRØD · OUR CLASSIC OPEN SANDWICHES

"SILDEMAD" · RØGET SARDIN · CHANTILLY · KÅL "HERRING" · SMOKED SARDIN · CHANTILLY · CABBAGE	110,-
RØRT TATAR · ÆGGEBLOMME STIRRED TARTARE · EGG YOLK	125,-

A LA CARTE

ØSTERS 3 STK · CITRON OYSTERS · LEMON	90,-
KAVIAR OSIETRA 30 G · SOCCA · SYRNET FLØDE · SYLT CAVIAR OSIETRA 30 G · SOCCA · SOURED CREAM · PICKLES	445,-
BOUILLABAISSE · ROUILLE	95,- / 165,-
OMELET PÅ TRE ÆG · KIMCHI · RISTET RUGBRØD · SALAT OMELETTE FROM THREE EGGS · KIMCHI · RYE BREAD · SALAD	145,-
LAMMEBRYST · RØGET MARV MED KIMCHI · PASTINAK PATA NEGRA · SMOKED BONE MARROW WITH KIMCHI · PARSNIP	165,-
HELSTEGT RØDTUNGE · DAGENS GRØNT · BRUNET SMØR LEMON SOLE · TODAY'S GREENS · BROWN BUTTER	195,-
BRAISERET KNOLDSELLERI · HOISIN SAUCE · NØDDER · SALAT BRAISED CELERIAC · HOISIN SAUCE · NUTS · SALAD	145,-
PASTA & MUSLINGER PASTA & MUSSELS	95,- / 165,-

LØRDAGE · SATURDAYS

CHUSHOKU · JAPANSKMORGEN TIL FROKOST CHUSHOKU · JAPANESE BREAKFAST AT LUNCH TIME	per pers. 200,-
---	-----------------

GODAFTEN · GOOD EVENING fra · from: 17:30

Bouillabaisse · rouille <i>Bouillabaisse · rouille</i>	95,-
Saltet kål · chantilly · røget sardin <i>salted cabbage · chantilly · smoked sardin</i>	95,-
Rå marineret fisk · pære · peberrod <i>Raw marinated fish · pear · horseradish</i>	110,-
Dansk blæksprutte · grønkål · saltede æggeblomme <i>Danish squid · kale · salted egg yolk</i>	125,-
Selleri · hoisin sauce · nødder <i>Celeriac · hoisin sauce · nuts</i>	110,-
Lammebryst ”Vibygård” · røget marv · kimchi <i>Local Lamb breast · smoked bone marrow · kimchi</i>	165,-
Rødtunge · kapers · brunet smør <i>Lemon sole · capers · brown butter</i>	195,-

#### LIVRET

Pasta & Muslinger  
*Pasta & Mussels*

95,- / 165,-

#### MENU

En rundtur i køkkenet  
til deling og glæde

*A tour in the kitchen  
for sharing and joy*

550,- p.person

OSTE · CHEESES

---

Udvalg af lokale oste 195,-  
*A selection of local cheeses*

Blå Grube · dadler · ristet rugbrød 110,-  
*Danish blue cheese · dates · rye bread*

Brillat Savarin · surkål · brioche 110,-  
*Brillat Savarin · sauerkraut · brioche*

Comté · brunede smør · syltede løg · rugbrød 110,-  
*Comté · brown butter · pickled onions · rye bread*

DESSERT · DESSERT

Dagens kage 75,-  
*Today's cake*

---

Crème brûlée 75,-

Lun hvid chokolade · mælkesorbet · selleri 75,-  
*Warm white chocolate · milk sorbet · celeriac*

Petit four 45,-