

# Social Dining Menu

Friteret Østers – Crustade med rogn – Syrlige æbler

Vaffel med friskost og serrano  
Ceviche, lime & ingefær  
Glaskål & estragon

Pommes Anna, creme fraiche & ramsløg  
Dansk gris, porre & blanquette sc.

Citron, aromatiske urter & hvid chokolade  
Olivenolie, rabarber & fløde

**6 retter i 3 serveringer – 425 kr**

**10 retter i 4 serveringer – 575 kr**

## En aften på Teddy

En samlet pakke med alt det bedste fra sæsonen, så det eneste I skal gøre, er at læne jer tilbage og nyde aftenen.

En cocktail efter eget valg, før eller efter middagen

10-retters Social Dining menu med 4 glas vinmenu

Kaffe eller the med sødt og avec efter eget ønske

**Helaftensarrangement 1250 kr / person**

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.  
We reserve the right to make any changes.

# A'la carte retter

## Snacks

Saltede spanske mandler **55 kr**

Serranoskinke **75 kr**

Syltede oliven med peber og citron **55 kr**

Iberico flæskesvær **75 kr**

Østers med citron og piment d' espelette **30 kr / stk**

## Retter

Vi anbefaler 3-4 retter alt efter sult og lyst.

10 g. Caviar Gold, Gastro Unika, peberrod & brændt brød **325 kr**

Ceviche, lime, syltet chili, bok choi og ingefær **135 kr**

Vaffelhjul med urtefriskost, serrano og revet ost **185 kr**

Pommes Anna, ramsløg, saltet savoy og creme fraiche **100 kr**

Oksetoast med trøffelsauce og sylt **225 kr**

Ost fra brættet – med tomatmarmelade og knas **45 kr / stk**

Affogato – Vaniljeis med espresso **95 kr**

Citronmousse, urtesukker og hvid chokolade **115 kr**

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.  
We reserve the right to make any changes.