

# Social Dining Menu

**6 retter i 3 serveringer (forretter – hovedretter – dessert) – 475 kr**  
**10 retter i 4 serveringer (snacks – forretter – hovedretter – desserter) – 600 kr**

3 udvalgte snacks fra køkkenet  
*NV Champagne Brut l'Universelle, Baron Albert*

...  
Røget fynsk laks, citronconfit, boghvede & frissé  
Tatar på dansk ungvæg, rabarber, macadamian & piment d'espelette  
Taramasalata, syltede løg & urtevaffel  
*2013, Costa Angeli, Riesling, Casa Paolin, Treviso, Italien*

...  
Iberico gris med vinterporre, æblepuré, tyttebær og pebersauce  
Stegte brisler med artiskokpuré, boratane løg, stegt kål og trøffelglace  
*2021, Vino Mobile di Montepuliciano, Sangiovese, DOCG, Salcheto, Toscana*

...  
Mazarinkage med crème fraiche is, estragon og mørke bær  
Petit four fra dessertkøkkenet  
*2023, Angelo Negro Birbet, Brachetto, Piemonte*

## **Lille Social 675 kr**

*6-retters Social Dining menu*  
*Tilpasset vinmenu (2 glas – Hvid og Rød)*  
*Filtreret vand med og uden brus under hele middagen*

## **Store Social 1000 kr**

*10-retters Social Dining menu*  
*Tilpasset vinmenu (4 glas)*  
*Filtreret vand med og uden brus under hele middagen*

## **En aften på Teddy 1250 kr**

*Velkomstcocktail*  
*10-retters Social Dining menu*  
*Tilpasset vinmenu (4 glas)*  
*Filtreret vand med og uden brus under hele middagen*  
*Valgfri kaffe og Avec samt sødt.*

**Vinmenu: 2 glas (Hvid og Rød) - 225 kr // 3 glas - 350 kr // 4 glas - 425 kr**

**Alkoholfri menu: 2 glas - 150 // 3 glas - 200 kr**

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

# A' LA CARTE KORT

## Snacks

*Spanske grønne oliven // Green Olives from Spain* **45 kr**

*Ristede Marcona mandler // Roasted Marcona almonds* **45 kr**

*3 udvalgte snacks fra køkkenet // 3 selected snacks from the chefs* **125 kr / pers.**

## Forretter

*Røget fynsk laks, citronconfit, boghvede & frissé* **150 kr**  
*Smoked salmon from denmark, lemonconfit, fried buckwheat and crispy salad*

*Tatar på dansk ungvæg, rabarber, macadamian & piment d'espélette* **150 kr**  
*Beef tataré with pickled rhubarb & macadamian nuts*

*Taramasalata, syltede rødløg & urtevaffel* **150 kr**  
*Taramasalata with pickled onions*

## Hovedretter

*Helleflynder stegt på crouton, vinterporre, kål & klorofylsauce* **245 kr**  
*Fried halibut with leeks, cabbage and creamy mussel sauce with parsley*

*Pasta Casarecce med sauteret spinat, citronfløde og baba ganoush* **210 kr**  
*Pasta Casarecce with cream, spinach and baba ganoush*

*Dansk Ribeye, 250 g med trøffelsmør, sprøde løg og Sc. Bordelaise* **350 kr**  
*Danish Ribeye, 250 g with truffe butter crispy onions and sc. Bordelaise*

## Ost

*Osteudvalg med garniture – pris pr. slags* **45 kr**  
*Cheese platter with garnish – price pr. piece*

## Dessert

*Mazarinkage med creme fraiche is, estragon og mørke bær* **125 kr**  
*Mazarin cake with sour cream, tarragon and dark berries*

*Crêpe suzette med vaniljeis, orangesauce og ristede mandler* **135 kr**  
*Crêpe Suzette with vanilla ice cream, orangesauce and almonds*

*Petit fours fra dessertkøkkenet – spørg om dagens udvalg – pris pr. stk* **25 kr**  
*Petit fours – ask for today's selection – price by pcs.*

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