

TEDDY / BY BJØRN

VINOTEKET AFTEN

16.30 – 21.00 (SIDSTE BESTILLING KL. 19.30)

MENUER

Køkkenet vælger menuen på dagen
– oplys gerne om allergener ved bestilling.

3-retters menu	450 kr. / person
5-retters social dining i 3 serveringer	475 kr. / person
2 glas vinmenu	195 kr. / person

SNACKS & STARTERS

Østers, Baby Kiss, Speciale de Bretagne 1 stk. 25 kr. / 6 stk. 130 kr.
Serveret med grillet citron og vinaigrette

Caviar, Gastro Unika Baerii Gold, 10 g. dåse 225 kr.
Serveret med kartoffelvaffel & creme fraiche

Marcona mandler og Illiada oliven	75 kr.
Duroc skinke – Grand Réserva Batellé, 16 mdr.	85 kr.
Baba Ganousch med olivensnurre	75 kr.
Burratta med olivenolie og piment d'espelette	75 kr.
Kartoffelvaffel med gammelknas og skinke	95 kr.
Iberico gris stegt på spyd med sort hvidløg	125 kr.
Sardiner i guisadas sauce med grillet citron	125 kr.
Ansjoser i olivenolie med grillet citron	165 kr.
Yellowfin tun (Ventresca) med grillet citron	125 kr.

Surdejsbrød med smør ad libitum pr. person 25 kr.

. Vi anbefaler 3-4 serveringer pr. person .
Alle retter kan deles.

TEDDY / BY BJØRN

VINOTEKET AFTEN

16.30 – 21.00 (SIDSTE BESTILLING KL. 19.30)

RETTER

Der medfølger brød og smør til retterne hvis det ønskes.

Brændt Laks med citronconfit, ristet boghvede og karseis	135 kr.
Tatar af okseinderlår med svampe, tyttebær & tête de moine	145 kr.
Rillettes af skovgris med selleriremoulade & cornichons	125 kr.
Svampetoast på surdejsbrød med comté 18 mdr.	135 kr.
Dagens fangst med stegt kål & Beurre Blanc	235 kr.
Kalvebrisler bonne femme med sauce Blanquette	235 kr.
Trøffelpasta med braiseret okse & stegte svampe	225 kr.

Stegt hummerhale med lardo 345 kr.

Serveret med artiskok, baerii gold caviar & sauce Blanquette
(Skal forudbestilles, da vi har begrænset antal hver aften)

Indbagt oksefilet à la Wellington 800 kr./2 pers
Serveret med kartoffelkompot og sauce Bordelaise
(Skal forudbestilles, da vi har begrænset antal hver aften)

OST

Fast komælksost – Hvidskimmel – Blåskimmelost
Serveret med knækbrød og marmelade
Pris pr. stykke 75 kr. / smag alle 3 slags for 150 kr.

DESSERT

Profiteroles med vaniljeis og chokoladesauce	115 kr.
Mazarin med blommekompot og italiensk marengs	115 kr.
Vaniljeis med caviar, olivenolie og krystalliseret chokolade	185 kr.

. Vi anbefaler 3-4 serveringer pr. person .
Alle retter kan deles.