

TEDDY / BY BJØRN

VINOTEKET FROKOST

12.00 - 16.00

ØSTERS

Baby Kiss

Speciale de Bretagne #5

Serveret med citron og vinaigrette

1 stk 25 kr.

6 stk 130 kr.

CAVIAR

Gastro Unika caviar

10 g. Gold 275 kr.

Serveret med kartoffelvaffel,
creme fraiche og rødløg

BRØD & SMØR

Surdejsbrød med Aabybrosmør
25 kr / person

FROKOSTMENU

2 retter, køkkenet vælger -
oplys gerne om allergener ved bestilling.

Hertil 1 stk. valgfri drikkevare,
samt kaffe og Petit Four til slut.

350 kr. / person

SNACKS

Saltede mandler & Iliada oliven	55 kr.
Grand Réserva Batellé Duroc skinke modnet 16 måneder	85 kr.
Burrata med olivenolie og piment d'espelette	85 kr.
Sprød kartoffelvaffel med gammelknas creme & skinke	115 kr.
Baba Ganousch med olivensnurre	75 kr.
Iberico gris stegt på spyd med sort hvidløg	85 kr.
Sardiner i guisadas sauce med surdejsbrød & grillet citron	125 kr.
Yellowfin tun (Ventresca) med surdejsbrød & grillet citron	125 kr.
Ansjoser i olivenolie med surdejsbrød & grillet citron	165 kr.

SILD PÅ RUGBRØD

Gl. dags modnede sild med løg og kapersbær	85 kr.
Karrysild Gl. dags modnede med karrysalat & smilende æg	95 kr.
Ruths kryddersild serveret med creme fraiche & løg	125 kr.

FROKOSTRETTER

Brændt Laks med citronconfit, ristet boghvede og karseis	125 kr.
Svampetoast på surdejsbrød med comté 18 mdr.	135 kr.
Rillettes af skovgris med selleriremoulade og cornichons.	125 kr.
Tatar af okseinderlår med svampe, tyttebær & tête de moine	145 kr.

OST & DESSERT

Fast komælksost - Hvidskimmel - Blåskimmelost

Serveret med knækbrød og marmelade

Pris pr. stykke 75 kr. // Smag alle 3 slags for 150 kr.

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