



NYTÅRS TAPAS

ANRETTET PÅ PÆNT SERVICE LIGE TIL AT SÆTTE PÅ BORDET !
DE 3 VARME RETTER SKAL BLOT KORT TID I OVNEN I DE FADE DE LEVERES I

- **SOYAMANDLER**
VELKOMST

- **RIMMET LAKS**
MED LIMEOLIE, KRYDDERURTER, ÆRTEBLADE OG PARMIGIANO-REGGIOANO (2-ÅRS PARMESAN)

- **OKSECARPACCIO**
AF OKSEINDERLÅR
RÅMARINERET I BASILIKUM/OLIVENOLIE MED URTER, SKALOTTER OG PARMIGIANO-REGGIOANO (2-ÅRS PARMESAN)

- **VITELLO TONNATO**
ROSASTEGT TYNDT SKÅRET KALVEFILET MED SKALOTTER, HAKKEDE KAPERS, PAPRIKA OG TUNSAUCE

- **SPECK**
ITALIENSK LUFTØRRET SKINKE MED LIME, CASHEW KNAS OG RØD PESTO

- **TOMAT SALAT**
AF SMÅ DUEHJERTE TOMATER - I URTE MASCARPONE CREME OG FETA
MED SALTRISTEDE PISTACIENØDDER

- **VINTER SALAT**
MED BLOMKÅLSPLADER, GRØNKÅL, RISTEDE HASSELNØDDER OG KOLD URTE-LAKRIDSCREME

- **BRØD & SMØR**
3 SLAGS BRØD:
LYS DURUM RUSTIK, LANDBRØD MED GRÆSKARKERNER, MØRK MALT
&
3 SLAGS SMØR
HVIDLØG, CHILI OG ALMINDELIGT

L U N T

- **ANDALUSISKE REJER**
MED HVIDLØG OG CHILI

- **KYLLING I BECHAMEL**
STEGT FILET AF KYLLINGEOVERLÅR SERVERET I FJERKRÆSBECHEMEL MED GRØN MADAGASGAR PEBER OG TRANE BÆR

- **CRISPY AND**
STYKKER AF LETSALTET AND - PANKO PANERET MED "SAUCE BEAUTIFUL IRISH" (URTEMAYONAISE MED KØRVEL)

- **OST**
TOMMES DE SAVOIE
KLASSIFICERET UPASTORISERET KOMÆLKSOST

- **OLIVEN SALAT**
(PICCOLINES OLIVEN MED ROSMARIN)

DESSERT

- **BLOK AF CHOKOLADE/KASTANJE PAVÉ**
&
COULIS AF SKOV BÆR, VANILLE/ANANAS RELISH OG FRISK MYNTE

TIL KL. 24.00

- **HJEMMELAVET KRANSEKAGE**

KR. 545,-
BESTIL HELT NED TIL 4 KVERTER (VED FÆRRE RING TIL OS)

GODT NYTÅR !