

# SOMMERSKALDYR

Fås hele dagen fra kl. 12-16 og 17:30-20:30

MINDRE RETTER	<b>ROGN CAVIAR</b> 1 dåse á 15g, med blinis, creme fraiche 38% og purløg <b>Baerii DKK 249</b> <b>White Sturgeon DKK 349</b> <b>Ocietra DKK 449</b>
	<b>Østers - 3, 6, 9 stk Fine De Claire</b> Vinaigrette og 'Bloody Mary' <b>DKK 135 - DKK 270 - DKK 405</b>
	<b>Jomfruhummer haler 300g i smør og hvidløg</b> Brød, smør og aioli <b>DKK 285</b>
	<b>Pil-selv-rejer 500g</b> Brød, smør, grillet citron og aioli <b>DKK 175</b>
DEN LETTE SULT	<b>Hvidvins dampede blåmuslinger</b> Brød, smør og grillet citron <b>DKK 195</b>
	<b>Skaldyrers hotdog i brioche</b> Håndpillede rejer, krebsehaler, urte mayo og løg <b>pr. stk. DKK 125</b>
	<b>Ekstra fornøjelse</b> WAGYU FILET A5 MBS. 10-12. Med perleløg og trøffel sauce, 100g <b>DKK 499</b> Matched dertil: Krug 171' Edition Pr. GL. <b>DKK 450</b>

STØRRE RETTER	<b>Skaldyrersfad Royale</b> Hummer, østers, krabbeklør, jomfruhummere, pil-selv-rejer, muslinger, brød, vinegrette, aioli, grillet citroner, (minimum 2 pers) <b>DKK 695 pr. pers</b>
	<b>Bøf Bearnaise</b> Ribeye 250g med fritter, bearnaise og salat <b>DKK 395</b> <b>Tilkøb: + ½ Hummer (Surf 'n Turf) DKK 199</b>
DEN GODE AFSLUTNING	<b>36 mdr. modnet Comté</b> Portvins syltede figner og lemoncurd og hjemmelavet knækbrød <b>DKK 115</b>
	<b>Eton Mess</b> Sommerbær, marengs-vaniljeis <b>DKK 115</b>
	<b>Hjemmelavet flødebolle</b> Dagens smag – spørg tjeneren <b>DKK 35</b>

## SIDEORDERS

Grøn sprød salat med vinaigrette, citronskal og sort peber **DKK 60**

Økologisk Burrata med olivenolie **DKK 75**

Pommes frites med parmesan og purløg **DKK 75**

Pommes frites med trøffel **DKK 85**

Hummus incl. 3 stk. brød **DKK 70**

Oliven og saltede mandler **DKK 70**

Ekstra brødkurv 4 stk. med smør **DKK 45**