

## P R E D I N N E R D R I N K S . . .

### KIR ROYAL

Creme de Cassis, Champagne

### WHISKY SOUR

Bourbon, Frisk Citron, Angostura

### DARK & STORMY

Mørk Rom, Lime, Ginger Beer

### NEGRONI

Gin, Vermouth, Campari, Appelsin

### HAYMANS DRY GIN

Lime, Fever Tree Tonic

## F O R R E T T E R . . .

### HUMMERSUPPE 119,-

Håndpillede Rejer - Krebs - Salturt  
Lobster soup - shrimps - herbs

### PATA NEGRA 119,-

Spansk sortfodsgris - Tørhængt 36 mdr.  
Ham of Black Iberian Pig - Air Dried 36 months

### KLASSISK RØRT TATAR 129,-

Kapers - løg - sennep - cornichoner  
Tatar

### RILLETTE AF FRILANDSGRIS 89,-

Serveres på grillet toast  
Rilette - Toast

### TUN TATAKI 109,-

Tangsalat - Sesam - Soya  
Tataki of tuna

### TAPAS (MIN 2 PERS.) Pr. Pers. 119,-

Kokkens Favoritter  
Variation Of Starters - min. 2 persons

## H O V E D R E T T E R . . .

### TAPAS (Min 2 Pers.) Pr. Pers. 299,-

Kokkens 8 Favoritter - Friskbagt Brød & dypelse  
Tapas - Min 2 persons

### STEAK FRIES 299,-

Rosagrillet striploin af Black Angus - Fries - Bearnaise  
Strip loin - Fries - Bearnaise

### STEAK TATAR 279,-

Rørt tatar - Sylrig Salat - Triple Fries Fries  
Tatar - fries - salad

## S T E A K S F R A G R I L L E N . . .

### AMERIKANSK

USDA Prime af Black Angus fra Creekstone Farms i Kansas.  
Dyrevelfærd er i Højsædet og det kan smages. Kødet er Tørmodnet  
i 28 dage i vores Modningsskab

### RIB EYE 300g 399,- / 400g 529,- / 500g 659,-

Rib Eye, Black Angus, Creekstone Farms, Dry Aged 28 days

### URUGUAY

I Uruguay er de eksperter i oksekød, og denne Wagyu  
er ingen undtagelse. Her får du lækker marmorering og mørhed,  
med en dybde i smagen som er helt unik.  
Dette er en Strip Steak i absolut topklasse

### NY STRIP STEAK WAGYU 300g 419,- / 400g 559,-

NY Strip Steak, Wagyu, Uruguay

### DANSK

Vi er meget stolte over at kunne tilbyde Black Angus fra  
vores lokale samarbejdspartner Skovgaard i Them,  
beliggende blot en kort køretur her fra restauranten.

### MØRBRAD 150g 259,- / 250g 429,-

Tenderloin, Black Angus, Local Meat From Silkeborg

## S I D E S . . . Fra 35,-

Variation Of Sides

### TRIPLE FRIED FRIES / CHILI FRIES

### KARTOFFELCREME / RØDVINSSAUCE

### HJEMMELAVET BEARNAISE / PEBERSAUCE

### CÆSARSALT / TOMATSALAT / BØNNESALAT

## D E S S E R T . . .

### CRÈME BRÛLLÉE 59,-

Klassisk Crème Brûlée  
Crème Brûlée

### ICE CREAM SUNDAE 89,-

Vaniljeis Fra Kastberg Is - Chokoladesauce - Nødder  
Ice Cream Sundae

### CHOKOLADEMOUSSE 69,-

Belgisk chokolade - Knas  
Chocolate mousse

## A F T E R D I N N E R . . .

### KAFFE / AVEC / COCKTAILS

Der tages forbehold for ændringer i menuen