

# KJØD & KUL

---

## APERIO

100.-  
Vodka Martini

100.-  
Negroni

75.-  
Pineau des Charentes

150.-  
Old Fashioned

150.-  
Mailly Brut Reserve Champagne

75.-  
Sherry Fino Dry

## SNACKS

Nocellara Oliven 35.- / Saltede Mandler 35.- / Manchego Marinada 50.-

---

## Menú Parilla Josper

Tasting menu fra Grillen

*Menuen skal vælges af mindst 2 personer. Vi anbefaler at menuen vælges af hele bordet.*

-

*- Menuen inkluderer canapés og petit four -*

Rilette af Andeconfit og Foie Gras med Figner & Figenglace

Smørstegte Danske Jomfruhummere med Estragon

Grillet Wagyu Tenderloin fra Uruguay med Smørstegte Svampe, Sellericréme, Sherrysky & Kartoffelcrème  
*"Rossini" upgrade med Foie Gras + 250.-*

Bouchons au Chocolat med Bourbon Ice Cream & Chokoladecrème

600.-

Vinmenu à 5 Glas - 500.-

1 Mailly Brut Reserve Champagne / 2 Paul Kubler Pinot Blanc / 3 Marie Andre Bourgogne Blanc /  
4 Marziano Abbona Barbera d'Alba / 5 Otima 10 Year Tawny

# A la Carte

---

## STARTERS

- Rillette af Andeconfit og Foie Gras **160.-**  
Tartar af Yellowfin Tuna med Avocadocrème **160.-**  
Smørstegte Jomfruhummere med Estragon **250.-**  
Pata Negra - 36 måneder - Af Spansk Sortfodsgris **150.-**

## MEAT

### US Rib Eye fra Creekstone Farms

USDA Prime Cuts fra det fantastiske Creekstone Farms kollektiv i Kansas, eksperter i dyrevelfærd og en kvalitet uden lige i kategorien.

300 g - **460.-** / 400 g - **620.-** / 500 g - **770.-**

### Wagyu Strip Steak fra Uruguay

Fra Umi i Uruguay med et mantra der lyder: "The Art of Beef", kommer et helt fantastisk stykke kød der virkelig viser hvor stor en plads uruguay indtager på den internationale scene. Wagyu Grade 5.

300 g - **600.-** / 400 g - **800.-**

### Skovgaard i Them

Fra Skovgaard, blot 10 km fra restauranten, leverer de overdådig kvalitet med deres Black Angus.

Mørbrad - 150 g - **280.-** / 300 g - **540.-**

## SIDES

- Caesar Salad **45.-** / Haricots & Shallots **45.-** / Caprese **45.-**  
Chili Fries **45.-** / Fries **45.-** / Parmesan Fries **45.-** / Kartoffelcrème **45.-**  
Rødvinsauce **45.-** / Sauce Bordelaise **45.-** / Sauce Bearnaise **45.-** / Kryddersmør **25.-**

## FISH

Lynstegt Steak af Yellowfin Tuna med Tomat- og olivenvinaigrette - Steges Rød - **320.-**

## DESSERT

Creme Brûlée **70.-** / Bouchons au Chocolat **90.-** / Dagens 3 Franske Oste **140.-**