

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 snacks og petit four -

Terrine på And, Foie Gras & Trøffel

Smørstegte Kammuslinger med Hummerskum, Blomkål, & Hasselnødder

Grillet Chateaubriand fra vore venner på Skovgaard i Them med smørstegt Portobello, Sellericrème,
Sherry-Trøffelsky & Kartoffelcrème
"Rossini" upgrade med Foie Gras + 250.-

Chokolade Panna Cotta med Havtornsorbet & Nøddeknas

650.-

Vinmenu à 5 Glas - 550.-

Der tages forbehold for ændringer i menuen

A la Carte

STARTERS

- 5 * Kaviar (30g) fra Antonius med Smørstegt Toast & Creme Fraiche **450.-**
Terrine af Andeconfit og Foie Gras **200.-**
Smørstegte Kammuslinger med Hummerskum, Blomkål & Hasselnødder **250.-**
Pata Negra - 36 måneder - Af Spansk Sortfodsgris **150.-**
Håndskåret Tatar af Mørbrad fra Skovgaard toppet med Parmesan Mayo & Crumble **140.-**

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.-**

US Wagyu 7+ fra Snake River Farms

NY Strip Steak af ypperste kvalitet. Generne stammer fra selveste Fukutsuru Oksen fra Kobe i Japan.

300 g - **840.-** / 400 g - **1100.-** / 500 g - **1350**

Mørbrad fra Skovgaard i Them

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

180 g - **350.-** / 300 g - **580.-**

SIDES

- Bagt Portobello **45.-** / 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.-**

DESSERT

- Creme Brûlée **70.-** / Chokolade Panna Cotta med Havtornsorbet **90.-** / Dagens 3 Franske Oste **140.-**