

## Kokken bestemmer / 345 kr. pr. pers.

7 retter til deling blandt alle ved bordet.  
Lidt af det hele & I slipper for at tage  
stilling.

Tilføj dessert / 55 kr.

### Retter til deling

Vi anbefaler 3 retter pr. person for et solidt  
måltid.

Retterne serveres efter køkkenets tempo & er  
tænkt til at blive delt ved bordet.

Vi kan naturligvis tilpasse efter allergier &  
kostbegrænsninger.

Antilope østers / 3 for 95 kr. / 6 for 180 kr.  
Ingefær & sichuanpeber mignonette

Fjord rejer / 93 kr.  
Fennikel mayo & syltet grønne chili

Helleflynder tatar / 134 kr.  
Glaskål & lime

Hvide asparges / 121 kr.  
Kimchi, smør & chili blomsterkarse

Salat af gulerod & kinaradise / 76 kr.  
Sesamdressing & cashewnødder

Quinoa med bacon / 123 kr.  
Pocheret æg & fiske sauce

Ramsløg & hvidløgs fladbrød / 87 kr.

Ramsløg & hvidløgs fladbrød / 107 kr.  
med Cinta senese lardo

Hot 'n' spicy chicken wings / 125

Spicy friteret blomkål / 94 kr.  
Fermenteret soy dressing, peanuts & sesam

Stir Fry af blandet kål / 108 kr.  
Magic mushroom sauce & sprøde skalotteløg

Sydende steak på svinenakke / 178 kr.  
Grønt & glaze

Miso muslinger / 148 kr.  
Chili & ingefær

### Dessert

Lava chokoladekage / 76 kr.  
Skyr & hvid chokolade crème & bærkompot