



SNACKS

BAKED GREEN OLIVES 55

HOME MADE MANITOBA BREAD WITH SAVORY ONION BUTTER 65

PROVENCE STYLE FRIES WITH SAFRAN AIOLI AND VINEGAR SALT 85

CRISPY VEGETABLES WITH SOUR CREAM 'N' ONION AND TOMATO "DUST" 85

PERL BLANCHE OYSTERS REYNAUD KIWI JUICE, OLIVE OIL AND ALMOND PR. PIECE 65

JOSEPHINE OYSTERS WITH NATURAL CONDIMENTS 6 PCS. 295

BREADED MONKFISH "NUGGETS" WITH SAVORY LIME DIP & WASABI 145

SPANISH PATA NEGRA HAM WITH AGED MANCHEGO CHEESE 175

GASTRO UNIKA CAVIAR - SEE OUR CAVIAR SELECTION PRICES FROM 395

VEGETABLE BASED

WHOLE POACHED ARTICHOKE WITH PORCINI VINAIGRETTE & LEMON 155

"WARLDORF" ENDIEVE, BLOOD ORANGE, ROQUET FORT, CELERY, APPLES & WALLNUTS 155

CREAMY BURRATA PLUM VINAIGRETTE, BLACK TRUFFLE & HOMEMADE WALLNUT TOAST 165

POTATO RAGOUT WITH LOVAGE, BLACK OLIVES NICOSIE & FOAMY POTATO SOUP 165

GREEN OLIVE RISOTTO GRILLED ARTICHOKE HEARTS & PARMIGIANO REGGIANO 175

PESCETARIAN

REDFISH CEVICHE FRESH JALAPEÑO, LECHE DE TIGRE, APPLES & FRESH CUCUMBER 165

NORWEGIAN HANDIVED SCALLOPS GREEN VEGTABLE RAGOUT & SORREL BUERRE BLANC 175

THE TUNA CARPACCIO GOLD SELECTION CAVIAR, GREEN PEAS SORBET, CHIVES & SOUR CREAM 185

SEARED TURBOT BLANQUETTE SAUCE, GRILLED ZUCCHINI, PARSLEY & RAMSON ONIONS 375

MEAT & POULTRY

GRILLED IBERICO PRESA PARSNIP PURÉ, PALM CABBAGE, SAUCE ESPANOGLÉ & ROSEMARY 275

GRILLED FRENCH PIGEON BURNED SPRING ONIONS, SUNCHOKES, BEETS AND PIGEON SAUCE 325

DANISH RIBEYE CHIMICHURI BEARNAISE WITH PROVENCE STYLE FRIES & AIOLI 375

**2-3 PERSON TOMAHAWK STEAK ON THE BONE 1,2 KG. DIJON-PEPPERCORN SAUCE,
HARICOTVERT BEANS IN TRUFFLE BUTTER & GREEN SALAD WITH VINAIGRETTE 1.200**

SOME CARDS MAY HAVE A FEE, SHOWN ON YOUR RECEIPT. THE AMOUNT DEPENDS ON THE CARD TYPE AND WHERE IT WAS ISSUED.

DÎNNER

05:00 PM - 09:30 PM

SNACKS



BAGTE GRØNNE OLIVEN 55

HJEMMEBAGT MANITOBA BRØD MED FRANSK LØGSMØR 65

PROVENCE STYLE POMMES FRITES MED KRYDDERSALT & SAFRAN AIOLI 85

SPRØDE GRØNTSAGER MED SOUR CREAM 'N' ONION DIP & TOMAT STØV 85

PERL BLANCHE ØSTERS - REYNAUD KIWI JUICE, OLIVEN OLIE & MANDLER PR. STK. 65

JOSEPHINE ØSTERS MED KLASSISK GARNITURE 6 STK. 295

PANERET HAVTASKEKÆBE SOM "NUGGETS" MED LIME DIP & WASABI 145

SPANSK PATA NEGRA SKINKE MED LAGRET MANCHEGO OST 175

GASTRO UNIKA CAVIAR - SE VORES CAVIAR UDVALG PRISER FRA 395

GRØNNE RETTER

HEL POCHERET ARTISKOK MED KARL-JOHAN VINAIGRETTE & CITRON 155

"WARLDORF" ENDIEVES, BLODAPPELSIN, ROQUET FORT, BLADSELLERI, ÆBLER & VALNØDDER 155

CREAMET BURRATA, BLOMMEVINAIGRETTE, SORT TRØFFEL & HJEMMELAVET VALNØDDE-TOAST 165

LUN KARTOFFEL KOMPOT, LØVSTIKKE, SORTE OLIVEN & SKUMMENDE KARTOFFELSUPPE 165

GRØN OLIVEN RISOTTO, GRILLEDE ARTISKOKHJERTER & PARMIGIANO REGGIANO 175

PESCETAR

RØDFISK CEVICHE FRISK JALAPEÑO, LECHE DE TIGRE, ÆBLER & FRISK AGURK 165

HÅNDDYKKEDE NORSKE KAMMUSLINGER GRØNTSAGSRAGOUT & HAVESYRE BUERRE BLANC 175

TUN CARPACCIO MED GOLD SELECTION CAVIAR, GRØN ÆRTESORBET, PURLØG & CREME FRAICHE 185

PANDESTEGT PIGHVAR BLANQUETTE SAUCE, GRILLEDE ZUCCHINI, PERSILLE & RAMSLØG 375

KØD & FJERKRÆ

GRILLET IBERICO GRIS PASTINAK-PURÉ, PALMEKÅL, SAUCE ESPANOGLÉ & ROSEMARIN 275

GRILLET FRANSK SKOVDUE BRÆNDE FORÅRSLØG, JORDSKOKKER, RØDBEDER & SAUCE PÅ DUE 325

DANSK RIBEYE CHIMICHURI BEARNAISE & PROVENCE STYLE POMMES FRITES MED AIOLI 375

**2-3 PERSONERS DELE TOMAHAWK BØF 1,2 KG. DIJON-PEPPERKORNSSAUCE,
HARICOTVERT BØNNER VENDT I TRØFFELSMØR SAMT GRØN SALAT MED VINAIGRETTE 1.200**

NOGLE KORT KAN HAVE ET GEBYR, SOM VISES PÅ DIN KVITTERING. BELØBET AFHÆNGER AF KORTTYPEN OG UDSTEDELSESLANDET.

AFTEN A LA CARTE

17:00 - 21:30



HOMEMADE ICE CREAM & FRUIT SORBET

ESPRESSO ICE CREAM 55

VANILLA ICE CREAM 65

CHOCOLATE ICE CREAM & SEASALT 65

ORGANIC RASPBERRY SORBET WITH SZECHUAN PEPPER 65

ORGANIC BERGAMOTTE SORBET WITH VERBENA 65

BLOOD ORANGE SORBET WITH ROSEMARY 65

SEASONAL DESSERT

SEASONAL FRUIT COOKED IN WARM SPICES
SERVED WITH MILK ICE CREAM 95

FRENCH CHEESES

FIVE DISTINCT CHEESES SERVED WITH OUR TWO HOMEMADE
BREADS: KNÆKBRØD AND RYE BREAD. ACCOMPANIED BY
SEASONAL FRUIT PURÉES OR COMPOTES 165

SOME CARDS MAY HAVE A FEE, SHOWN ON YOUR RECEIPT. THE AMOUNT DEPENDS ON THE CARD TYPE AND WHERE IT WAS ISSUED.



HJEMMELAVET IS & FRUGT SORBET

ESPRESSOIS 55

VANILJEIS 65

CHOKOLADE IS MED HAVSALT 65

ØKOLOGISK HINDBÆR SORBET MED SZECHUAN PEPPER 65

ØKOLOGISK BERGAMOTTE SORBET MED VERBENA 65

BLODAPPELSIN SORBET MED ROSEMARIN 65

ÅRSTIDENS DESSERT

ÅRSTIDENS FRUGT KOGT I VARME
KRYDDERIER SERVERET MED MÆLKE IS 95

FRANSKE OSTE

FEM UDVALGTE OSTE SERVERET MED VORES HJEMMELAVEDE RUGBRØD OG
KNÆKBRØD, LEDSAGET AF SÆSONENS FRUGTPURÉER ELLER KOMPOT 165

NOGLE KORT KAN HAVE ET GEBYR, SOM VISES PÅ DIN KVITTERING. BELØBET AFHÆNGER AF KORTTYPEN OG USTEDELSESLANDET.