

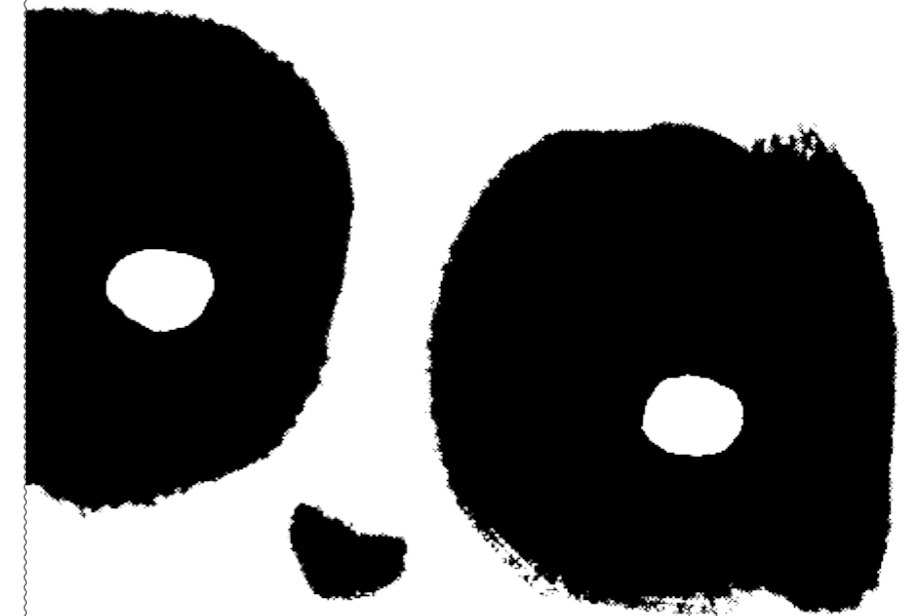
PANPAN'S ABC

Kimchii // Fermenterede grøntsager
Ponzu // Citrus, eddike, soya og dashi
Bao // Dampede hvedebolle
Duroc // En svinerace

Allergener:

(N) Indeholder nødder
(L) Indeholder laktose
(G) Indeholder Gluten
(V) Er vegetarisk

Spørg din tjener for andre allergener



SNACKS

Hjemmelavede rejechips
Med wasabiemulsion

Østers
3 stk. natural serveres med lime

Østers a la panpan (G)
3 stk. En af hver.
Champagne // Goma/æble // Rød shiso

Bao (G)
Glad gris, spidskål, koriander,
syltede rødløg og agurk

FORRETTER

Forårsrulle (G)
Braiseret spidsbryst, spidskål, kooriander,
svampe, chuchum mayo og ponzu
Kan også laves vegetarisk

Kold ærtesuppe med kammusling (L)(N)
Grønne jordbær, syltede hvide asparges,
dildolie, koriander og ristede cashewnødder

Rørt kalvetatar med kaffirlime (G)(L)
Syltet æggeblomme, urtecreme, syltede
sennepskorn og sprød wasabi
Kan også laves som hovedret med fritter og mayo

HOVEDRETTER

45,- panpan hotdog (G) 185,-
Pølse af duroc gris med rød karry,
strandkrabbe, krabbesalat, rødløg
og koriander. Hertil fritter

65,-
95,- Pokebowl a la panpan style (G) 175,-
Laks, chuchum ris, edamame bønner,
peanuts, syltet rødløg, mango, avokado
og sommerurter

65,- Blåmuslinger a la panpan (G)(L) 185,-
Sauce med kokosmælk, rød karry, ingefær,
citrongræs og keffirlime.
Hertil fritter og aioli

95,- Grillet ribeye 250 gr. (G)(L) 325,-
Ribeye glaseret med teriyaki og sommersalat
med kimchii vinaigrette
Hertil bernaisesauce og fritter

135,- En tur med grisen til Indokina (G)(L) 165,-
Confiteret svinebryst, yakotorigrillet spidskål,
syltede løg, sommerurter og sauce
med baberque og rosenpeber

125,- Grillet spidskål a la Indokina (G)(L)(V) 145,-
Hertil en kimcii "kompot" med bønner,
perleløg og koriander
Kan også laves vegansk

TILVALG

Fritter med chuchum mayo **40,-**
Trøffelritter med trøffelmayo **65,-**
Ris med sesam og oystersauce **40,-**
Kimchi **40,-**
Grøn salat med kimchi vinaigrette **40,-**

DESSERT

Chokoladesorbet med keffirlime (G)(L) 85,-
Danske jordbær, thaibasilikum sirup,
krystalliseret hvid chokolade, luftig
jordbærmousse med ingefær og
bund af mørke chokolade

Passionsfrugt sorbet (G)(L) 85,-
Hvid chokolade panpancotta med
citrongræs, mandelkage med mynte
og danske hindbær



DRIKKEVARER

Vin og bobler

Glas Flaske

Aperitif

Enzo Bartoli - Organic Extra Brut Rosato Spumante (ØKO)	75,-	375,-
N.V., La Gioiosa, "Biologico Organic", Glera, Prosecco (ØKO)	75,-	375,-
N.V., Chassenay d'Arce, "Comtesse de Neples Brut", Pinot Noir/ Chardonnay		695,-

Hvidvin

2019, Weingut Beurer, "Schwabischer Landwein", Riesling, Würtemberg	100,-	450,-
2019, Bodegas Cano, "1860 Coleccion"; Sauvignon Blanc, Almansa	110,-	500,-
2019, Domaine Vrignaud, Chablis AOC "Georges Deschamps" Organic	120,-	550,-
2020, Sancerre, Ch. Fontaine-Audon, Langlois-Chateau	120,-	550,-
2018, Domaine Jean Collet, "Les Fôrets", Chardonnay Chablis 1er Cr		750,-

Rosé

2019, Château de Caraguilhes, "Cara Rosé", Grenache/Mourvedre, Corbières	95,-	400,-
2020, Rosé, "R", Roubine, Ch. Roubine, Provence	100,-	450,-

Rødvin

2020, Château de Caraguilhes, "Cochon Volant", Corbières	95,-	450,-
2017, Montepulciano d'Abruzzo "Ripresa", Montepulciano	105,-	475,-
2016, Bodegas Cano, "1860 Coleccion", Grenache Tintorera, Almansa	120,-	550,-
2016, Noelia ricci, "Godenza", Sangiovese Romagna, Emilia-Romagna	135,-	650,-
2016, Enzo Bartoli, DOGG BUSSIA "Barolo" Nibbiolo, Piemonte		850,-
2012, Maison Champy, "Beaune Premier Cru", Pinot Noir, Bourgogne		1200,-

Dessertvin

2007, Palmer, "White Colheita", Blend, Porto	65,-	700,-
--	------	-------

Øl

Carlsberg, Alc. 4,6%, 40 cl	55,-
Kronenbourg Blanc, Alc. 5,0%, 40 cl	65,-
Grimbergen Double, Alc. 6,5%, 40 cl	65,-

Cocktails

Aperol Spritz	95,-
Gin & Tonic	95,-

Vand & softdrinks

Filtreret vand, med el. uden brus	20,-/person
-----------------------------------	-------------

Økologisk most fra Bornholms Mosteri - Æblemost, 27,5 cl.	35,-
--	------

Fatdane Sparkling - Rabarber med vanilje, Hyldeblomst med hyben, Ingefær og chili 25 cl.	40,-
---	------

Hjemmelavet timianlemonade, 40 cl.	45,-
Hjemmelavet timianlemonade, 1 l.	85,-

Coca-Cola / Coca-Cola Zero, 25 cl.	30,-
------------------------------------	------

Økologiske varme drikke

Håndristet Honduraskaffe fra Copenhagen Coffee Lab	
- Espresso Single / Double	25,-/30,-
- Americano	35,-
- Caffe Latte	35,-
- Cappuccino	35,-
- Cortado	35,-
- Stempelkande	35,-/person

Økologisk te fra Sings Tehus	35,-
------------------------------	------

PANPAN

SIGNATURDRIK

panpan Bajer

Udviklet i samarbejde med bryggeriet BRUS
for at matche panpans asiatiske smagsnoter
Klassisk Pale Ale krydret med bambus og bergamotte, 5,2%, 40 cl.

65,-

panpan Most

Vores panpan Most er vores signaturdrik. Det er en lækende saft
med hyldeblomst, citrongræs og grøn te.

35,-