

PANPAN



SNACKS

| | |
|---|--------------|
| Hjemmelavede rejechips | 45,- |
| Med wasabi emulsion | |
| Østers | 95,- |
| 3 stk. natural serveres med lime | |
| Østers deluxe (G) | 125,- |
| 3 stk. En af hver. Champagne // Goma/æble // Nuoc cham | |

PANPAN'S ABC

Kimchii // Fermenterede grøntsager
Ponzu // Citrus, eddike, soya og dashi
Bao // Dampede hvedebolle
Duroc // En svinerace
Nuoc cham // Vietnamesisk fiskesauce
Parata brød // Indokinesisk butterdejs brød

Allergener:
(N) Indeholder nødder (L) Indeholder laktose
(G) Indeholder Gluten (V) Er vegetarisk
Spørg din tjener for andre allergener

SIGNATURMENU

FORRETTER

Bao (G)(L)

Duroc gris, kinakål, chipotle, gulerod, sesam og koriander
Kan også laves vegetarisk

Forårsrulle (G)(L)

Braiseret spidsbryst, spidskål, koriander, svampe, chuchum mayo og ponzu
Kan også laves vegetarisk

HOVEDRET

Plukket and a la panpan (G)(L)

Plukket marineret and, daikon, agurk, porre, hoisin sauce og stegt parata brød
Kan også laves vegetarisk

SØDT

Petit fours (G)(L)(N)

295,-

SIGNATURDRIK

panpan Bajer

65,-

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

panpan Most

40,-

Vores panpan Most er vores signaturdrik. Det er en læskende saftmed hyldeblomst, citrongræs og grøn te.



www.bistropanpan.dk

DRIKKEVARER

Vin og bobler

Aperitif

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

Hvidvin

2011, Telteca, "Uma Colecctión" Chardonnay, Mendoza, Argentina
2019, Weingut Beurer, "Schwabischer Landwein", Riesling, Würtemberg
2019, Bodegas Cano, "1860 Coleccion"; Sauvignon Blanc, Almansa
2019, Domaine Vrignaud, Chablis AOC "Georges Deschamps" Organic
2020, Sancerre, Ch. Fontaine-Audon, Langlois-Chateau
2018, Domaine Jean Collet, "Les Fôrets", Chardonnay Chablis 1er Cr

Rosé

2020, Rosé, "R", Roubine, Ch. Roubine, Provence
2019, Château de Caraguilhes, "Cara Rosé", Grenache/Mourvedre, Corbières

Rødvin

2011, Telteca, "Uma Colecctión" Malbec, Mendoza, Argentina
2020, Château de Caraguilhes, "Cochon Volant", Corbières
2017, Montepulciano d'Abruzzo "Ripresa", Montepulciano
2016, Bodegas Cano, "1860 Coleccion", Grenache Tintorera, Almansa
2016, Noelia ricci, "Godenza", Sangiovese Romagna, Emilia-Romagna
2016, Enzo Bartoli, DOGG BUSSIA "Barolo" Nibbiolo, Piemonte
2012, Maison Champy, "Beaune Premier Cru", Pinot Noir, Bourgogne

Dessertvin

2007, Palmer, "White Colheita", Blend, Porto

Øl

Carlsberg, Alc. 4,6%, 40 cl
Kronenbourg Blanc, Alc. 5,0%, 40 cl
Jacobsens Golden Naked Christmas Ale, Alc. 7,5%, 40 cl

Cocktails

Aperol Spritz
Gin & Tonic

Vand & softdrinks

Filtreret vand, med el. uden brus

Økologisk most fra Søborggaard
- Æblemost, 25 cl

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

Hjemmelavet timianlemonade, 40 cl.
Hjemmelavet timianlemonade, 1 l.

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

Økologiske varme drikke

Håndristet Honduraskaffe fra Copenhagen Coffee Lab
- Espresso Single / Double
- Americano
- Caffe Latte
- Cappuccino
- Cortado
- Stempelkande

Økologisk te fra Sings Tehus

Glas Flaske

75,- 375,-
375,-
695,-

90,- 395,-
100,- 450,-
110,- 500,-
120,- 550,-
550,-
750,-

100,- 450,-
400,-

90,- 395,-
100,- 450,-
110,- 500,-
120,- 550,-
650,-
850,-
1200,-

65,- 700,-

55,-
65,-
70,-

95,-
95,-

20,-/person

40,-

40,-

45,-
85,-

35,-

25,-/30,-
35,-
35,-
35,-
35,-
35,-/person

35,-

MENUER

FORRETTER

Forårsrulle (G)(L)

Braiseret spidsbryst, spidskål, koriander, svampe, chuchum mayo og ponzu
Kan også laves vegetarisk

95,-

Bao (G)(L)

Duroc gris, kinakål, chipotle, gulerod, sesam og koriander
Kan også laves vegetarisk

75,-

Rørt oksetatar (G)(L)

Syltet shitake, ponzu æggeblomme, sprød boghvede, hvide ribs og gammelknas

135,-

Rimmet og grillet kammusling (N)

Hasselnød, æble, kaffir-lime og hønsebouillon på svampe og asiatiske urter

145,-

Tonkatsu (G)(L)

Katsu på torsk, thai basilikum, fermenteret hvidløg, tonkatsu sauce og bergamotte fløde

135,-

panpan hotdog (G)(L)

Pølse af duroc gris med rød karry, strandkrabbe, krabbesalat, rødløg og koriander.

165,-

DESSERT

Kokos (G)(L)

Mandelkage med kokos, yuzu sorbet, ristet kokos, yuzu-gele og luftig kokos

85,-

Choko passion (G)(L)(N)

Chokolade sorbet, spongekage, passionsfrugt-gele og frisk passionsfrugt

85,-

HOVEDRETTER

Helleflynder (G)(L)

Farseret helleflynder med thai basilikum og kimchii, butter græsker i variation og blåmuslinesauce med dashi

195,-

Pokebowl (G)(N)

Laks, chuchum ris, edamame bønner, peanuts, syltet rødløg, mango, avokado og sommerurter
Kan også laves vegetarisk

175,-

Blåmuslinger (G)(L)

Sauce med kokosmælk, rød karry, ingefær, citrongræs og kaffir lime.
Hertil fritter og aioli

185,-

En tur med grisen til Indokina

Confiteret svinebryst fra Duroc gris, rødbede i variation, mørk miso og glace på fermenteret langpeber og madagascar peber

165,-

Plukket and a la panpan (G)(L)(V)

Plukket marineret and, daikon, agurk, porre, hoisinsauce og stegt parata brød
Kan også laves vegetarisk

175,-

TILVALG

Fritter med chuchum mayo (G) 40,-

Trøffelritter med trøffelmayo (G)(L) 65,-

Ris med sesam og oystersauce (G) 40,-

Kimchii 40,-

Grøn salat med kimchii vinaigrette 40,-

PANPAN