



1758

Østers & caviar

GILLARDEAU ØSTERS

østers – citron – klassisk vinaigrette

3 stk. / 6 stk. / 9 stk.

155,- / 275,- / 395,-

ROSSINI BLACK LABEL CAVIAR

caviar – blinis – rødløg – purløg – crème fraîche

30 g. / 50 g.

499,- / 699,-

Snacks

CROUSTADE med cocktailcreme og ørredrogn **85,-**

AGURK & CAVIAR med limecreme og Rossini-caviar **95,-**

MARINEREDE GRØNNE OLIVEN **55,-**

SPRØDE CHIPS med crème fraîche, dildolie og purløg **65,-**



Forret

GRATINERET GEDEOST **145,-**

gedeost – timianhonning – friske figner – balsamico

HALV HUMMER **185,-**

hummer – urtesmør – citron

OKSETATAR **165,-**

finthakket okse – sprød salat – urter

RISTET KAMMUSLING **155,-**

jordskok – kantarel – æble – brunet smør – urter

HOKKAIDOSUPPE **135,-**

syltet græskar – grøn olie – ristede kerner – urter



Hovedret

MOULES FRITES 265,-

dampede muslinger – cremet muslingesauce – krydderurter – fritter – aioli

DAGENS FISK 325,-

kartofler – sæsonens grønt – muslingesauce

OKSETATAR & FRITTER 285,-

finthakket okse – sprød salat – urter – trøffelmayonnaise – sprøde fritter

STEAK FRITES 375,-

grillet steak – grøn salat – bearnaise – fritter

DANSK KYLLING 295,-

kartofler – persillerod pure – sauce suprême – friske urter

RAVIOLI DE CHAMPIGNONS 255,-

spinat – ricotta – skovsvampe – comté – sauce forestière – trøffel – salvie

Sides

KARTOFLER 55,-

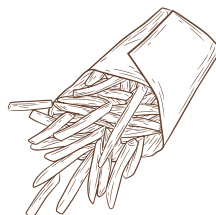
POMMES FRITES 55,-

GRØN SALAT 45,-

CREMET SPINAT 55,-

DIPS 15,-

mayo – chili mayo – trøffel mayo – aioli – ketchup





Dessert

FRANSK ÆBLETÆRTE 115,-

saltkaramel – æblesorbet



VANILJEIS 175,-

olivenolie – caviar



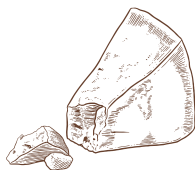
CRÈME BRÛLÉE 110,-

med hindbærsorbet



UDVALGTE OSTE 155,-

serveres med tilbehør





Braløkkens anbefalede vine

CHAMPAGNE & MOUSSERENDE

	glas	/	flaske
n/v – dom caudron – prediction pinot meunier brut – champagne, frankrig	155,-	/	650,-
n/v – piazza grande – spumante rosato – modena, italien	125,-	/	450,-
n/v – louis perdrier – brut patriarke – frankrig	125,-	/	450,-
2012 – drappier – grande sendrée – champagne, frankrig		/	1.200,-

HVIDVIN

2022 – østergaard – solaris – lolland, danmark	135,-	/	550,-
2024 – hubert brochard – sancerre classique – loire, frankrig	145,-	/	600,-
2023 – charly nicolle – chablis per aspera – frankrig	145,-	/	600,-
2023 – frédéric esmonin – les genévrières – bourgogne, frankrig	135,-	/	550,-
2022 – steininger – riesling – østrig	125,-	/	475,-
2022 – steininger – grand grü veltliner lemm – østrig		/	750,-
2023 – thomas morey – bourgogne – bourgogne, frankrig		/	950,-
2013 – 3 vineyard – chahalem riesling – oregon, usa		/	750,-
2023 – koosah vineyard – granville chardonnay – oregon, usa		/	1.100,-

RØDVIN

2024 – frédéric esmonin – bourgogne les genévrières – bourgogne, frankrig	135,-	/	550,-
2024 – bret brothers – brouilly – beaujolais, frankrig	145,-	/	650,-
2022 – hex vom dasenstein – alte rebe spätburgunder – baden, tyskland	125,-	/	475,-
2024 – conterno fantino – langhe nebbiolo – piemonte, italien	145,-	/	600,-
2023 – conterno fantino – barbera d'alba vignota – piemonte, italien	145,-	/	600,-
2020 – cordella maddalena – brunello di montalcino – toscana, italien	155,-	/	650,-
2018 – lungarotti – rubesco riserva – umbrien, italien		/	1.050,-
2021 – bethel heights – estate pinot noir – oregon, usa		/	795,-
2017 – elk cove – reserve pinot noir – oregon, usa		/	1.400,-
2021 – d'arenberg – the custodian grenache – mclaren vale, australien			575,-

ROSÉVIN

2024 – chateau de bregançon – cru classé rosé – provence, frankrig	135,-	/	525,-
2022 – sokol blosser – pinot noir rosé – oregon, usa	125,-	/	475,-
2023 – pierre amadiou – gigondas rosé – rhône, frankrig	145,-	/	575,-

