



SHARING MENU

1. SERVING

ARANCINI

SORT TRØFFEL, TOPPET MED FRISKRETVET TRØFFEL

FOCACCIA PISKET SMØR

TEMPURA COURGETTE BLOMST

STRACCIATELLA OST, BASILIKUM OG PIMENT D'ESPELET

HEIRLOOM TOMAT SALAD

FETA, MANDLER, VANDMELON, OREGANO, KALAMATA OLIVEN OG
RØDLØG

2. SERVING

CRUDO AF HAVBARS

MED KIRSEBÆR, MANDELFLAGER, ESTRAGON, OLIVENOLIE, LIME

GRILLET JOMFRUHUMMER A LA PLANCHA

SAUCE VIERGE, EKSTRA JUMFRUOLIVEN OLIE, TOMAT, OLIVEN,
BASILLIKUM & CITRON

3. SERVING

STEGT POUSSIN

COURGET, AUBERGIN, CONFIT AF TOMAT OG JUE GRASS SAUCE

4. SERVING

PAVLOVA

BÆR, SOLBÆR SORBET, YUZU & YOGHURT

525 kr. pr person

975 kr. pr person inkl. Vinmenu

Ændring af ret, pr. ret - 45kr.



HOTEL BRETAGNE