

SALT

RESTAURANT

Fra kl. 17.30
Køkkenet lukker kl. 22.00

A LA CARTE

FORRETTER

GLASERED KALVEBRISLER | 185

Nye rødbeder, kirsebær og Cambodiansk peber

STEGT JOMFRUHUMMER | 230

Sauterede sensommer svampe, græskar
og Vadouvan beurre blanc

RIMMET KAMMUSLING | 180

Jordskockemousse, fyldig purløgs vinaigrette
lavet på kamille og hasselnødder

BALLOTIN AF HELLEFLYNDER | 195

Rosenkål, citron og skummende sauce på bakskeuld

HOVEDRETTER

FARSERET VAGTEL | 360

Glaserede skorzonerrødder a la waldorf,
syltede trompethatte og sauce aromatique

HAVTASKE STEGT PÅ BEN | 365

Sprød tærte med nye majs, karl johan glæce
og Dashi Blanquette

STEGT IBERICO PRESA | 355

Syltede løg, sauteret spinat
og jus på æble og Sichuanpeber

OST & DESSERTER

SOLBÆR ISBAR | 155

Solbær iscreme, lakrids
og ristede Marcona mandler

ISROULADE | 135

Danske hindbær, pocherede ferskner
og hasselnød praliné

MANDEL SAVARIN | 135

Æblesorbet, creme anglaise og timian

UDVALG AF 3 SLAGS EUROPÆISKE OSTE | 145

SNACKS

GOLD CAVIAR 30 G | 650

Ristet brioche, skalotteløg og 48% creme fraiche

GILLARDEAU ØSTERS | 150

3 stk., citron og rødløg i rødvinseddike

MENUER

Svært ved at vælge?

Lad Køkkenchefen tage beslutningen for dig.

3 RETTER | 545

3 retter menu inkl. vinmenu | 970

3 retter menu inkl. alkoholfri drikkemenu | 770

RIMMET KAMMUSLING

Jordskockemousse, fyldig purløgs vinaigrette
lavet på kamille og hasselnødder

STEGT IBERICO PRESA

Syltede løg, sauteret spinat
og jus på æble og Sichuanpeber

MANDEL SAVARIN

Æblesorbet, creme anglaise og timian

4 RETTER | 695

4 retter menu inkl. vinmenu | 1245

4 retter menu inkl. alkoholfri drikkemenu | 995

RIMMET KAMMUSLING

Jordskockemousse, fyldig purløgs vinaigrette
lavet på kamille og hasselnødder

BALLOTIN AF HELLEFLYNDER

Rosenkål, citron og skummende sauce på bakskeuld

STEGT IBERICO PRESA

Syltede løg, sauteret spinat
og jus på æble og Sichuanpeber

MANDEL SAVARIN

Æblesorbet, creme anglaise og timian

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

Gør venligst tjeneren opmærksom på eventuelle allergener. Vi kan ikke garantere for spor af nødder.

SALT

RESTAURANT

From 5.30 PM
Kitchen closes at 10 PM

A LA CARTE

STARTERS

GLAZED SWEETBREADS | 185

Beetroots, cherry and Cambodian pepper

ROASTED LANGOUSTINE | 230

Sautéed late summer mushrooms, pumpkin and Vadouvan beurre blanc

CURED SCALLOP | 180

Jerusalem artichoke mousse, rich chive vinaigrette with chamomile and hazelnuts

BALLOTIN OF HALIBUT | 195

Brussels sprouts, lemon and a foamy sauce made of *Bakskuld*

MAINS

STUFFED QUAIL | 360

Glazed salsify à la Waldorf, pickled black chanterelles and sauce aromatique

MONKFISH COOKED ON THE BONE | 365

Crispy tart with fresh corn, cepe glaze and dashi Blanquette

ROASTED IBERICO PRESA

Pickled onions, sautéed spinach and jus on apple with Shihuan pepper

CHEESE & DESSERTS

BLACKCURRANT ICE CREAM BAR | 155

Blackcurrant ice cream, licorice and roasted Marcona almonds

ICE CREAM ROULADE | 135

Danish raspberries, pickled peaches and hazelnut praline

ALMOND SAVARIN | 135

Apple sorbet, crème anglaise and thyme

SELECTION OF 3 EUROPEAN CHEESES | 145

SNACKS

GOLD CAVIAR 30 G | 650

Toasted brioche, shallots and 48% creme fraiche

GILLARDEAU OYSTERS | 150

3 pieces, lemon and red onions in red wine vinegar

MENUS

Having difficulties choosing?
Let the Head Chef make the decision for you.

3 COURSES | 545

3 course menu incl. wine pairing | 970
3 course menu incl. non-alcohol pairing | 770

CURED SCALLOP

Jerusalem artichoke mousse, rich chive vinaigrette with chamomile and hazelnuts

ROASTED IBERICO PRESA

Pickled onions, sautéed spinach and jus on apple with Shihuan pepper

ALMOND SAVARIN

Apple sorbet, crème anglaise and thyme

4 COURSES | 695

4 course menu incl. wine pairing | 1245
4 course menu incl. non-alcohol pairing | 995

CURED SCALLOP

Jerusalem artichoke mousse, rich chive vinaigrette with chamomile and hazelnuts

BALLOTIN OF HALIBUT

Brussels sprouts, lemon and a foamy sauce made of *Bakskuld*

ROASTED IBERICO PRESA

Pickled onions, sautéed spinach and jus on apple with Shihuan pepper

ALMOND SAVARIN

Apple sorbet, crème anglaise and thyme

All prices are in DKK and includes 25% VAT.

Please inform the waiter if you are allergic to any food items. We cannot guarantee the absence of nuts in our dishes.