

SALT

RESTAURANT

Fra kl. 17.30
Køkkenet lukker kl. 22.00

A LA CARTE

SNACKS

GOLD CAVIAR 30 G | 650

Ristet brioche, rødløg og 48% crème fraîche

GILLARDEAU ØSTERS | 150

3 stk., citron og rødløg i rødvinseddike

FORRETTER

RÅ KNIVMUSLING | 175

Fermenteret kål, syltede radiser
og kimchi sorbet

DAMPET LANGE | 190

Sart røgede valnødder, sherry og sauce
på hengemte shiitake svampe

HOVEDRETTER

STEGT IBERICO PRESA | 335

Violet artiskok, brændte æbler
og jus med æblecider

FARSERET VAGTEL | 345

Løgtærte, stegt endive og sauce aromatique

OST & DESSERTER

MÆLKE ISCREME | 125

Pomelo, bergamotte og Earl Grey

UDVALG AF EUROPÆISKE OSTE | 155

Knækbrød og kompot

MENUER

Svært ved at vælge?
Lad Køkkenchefen tage beslutningen for dig.

3 RETTER | 495

3 retter menu inkl. vinmenu 1 | 920

3 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1220

3 retter menu inkl. alkoholfri drikke menu | 720

RÅ KNIVMUSLING

Fermenteret kål, syltede radiser
og kimchi sorbet

STEGT IBERICO PRESA

Violet artiskok, brændte æbler
og jus med æblecider

MÆLKE ISCREME

Pomelo, bergamotte og Earl Grey

4 RETTER | 635

4 retter menu inkl. vinmenu 1 | 1185

4 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1585

4 retter menu inkl. alkoholfri drikke menu | 995

RÅ KNIVMUSLING

Fermenteret kål, syltede radiser
og kimchi sorbet

DAMPET LANGE

Sart røgede valnødder, sherry og sauce
på hengemte shiitake svampe

STEGT IBERICO PRESA

Violet artiskok, brændte æbler
og jus med æblecider

MÆLKE ISCREME

Pomelo, bergamotte og Earl Grey

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

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