

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

KAMMUSLING TOAST | 190

Grønne asparges, morkler
og let røget musling beurre blanc

DAMPET LANGE | 190

Sart røgede valnødder, sherry og sauce
på hengemte shiitake svampe

HOVEDRETTER

STEGT IBERICO PRESA | 335

Artiskok purée, nye løg
og jus med æblecider

FARSERET LAMMEKØLLE | 345

Glaseret gulerødder, provençale aubergine
og lammesky

OST & DESSERTER

MÆLKE ISCREME | 125

Pomelo, bergamotte og Earl Grey

BAGT ANANAS | 125

Aromatisk peber mousse og basilikums granité

UDVALG AF EUROPÆISKE ØSTE | 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 drikkemenu | 720

RÅ KNIVMUSLING

Fermenteret kål, syltede radiser
og kimchi sorbet

STEGT IBERICO PRESA

Artiskok purée, nye løg
og jus med æblecider

BAGT ANANAS

Aromatisk peber mousse og basilikums granité

4 RETTER | 635

4 retter menu inkl. vinmenu 1 | 1185

4 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1585

4 retter menu inkl. alkoholfri drikkemenu | 995

RÅ KNIVMUSLING

Fermenteret kål, syltede radiser
og kimchi sorbet

KAMMUSLING TOAST

Grønne asparges, morkler
og let røget musling beurre blanc

STEGT IBERICO PRESA

Artiskok purée, nye løg
og jus med æblecider

BAGT ANANAS

Aromatisk peber mousse og basilikums granité

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

Fra kl. 17.30
Køkkenet lukker kl. 22.00

A LA CARTE

SNACKS

GOLD CAVIAR 30 G | 650

Toasted brioche, red onions, and 48% crème fraîche

GILLARDEAU OYSTERS | 150

3 pieces, lemon, and red onions in red wine vinegar

STARTERS

RAW RAZOR CLAM | 175

Fermented cabbage, pickled radishes,
and kimchi sorbet

SCALLOP TOAST | 190

Green asparagus, morels, and lightly smoked
mussel beurre blanc

STEAMED LING FISH | 190

Lightly smoked walnuts, sherry, and sauce
of shiitake mushrooms

MAINS

FRIED IBERICO PRESA | 335

Artichoke purée, new onions,
and jus with apple cider

STUFFED LEG OF LAMB | 345

Glazed carrots, provençale eggplant and lamb *au jus*

CHEESE & DESSERTS

MILKY ICE CREAM | 125

Pomelo, bergamot, and Earl Grey

BAKED PINEAPPLE | 125

Aromatic pepper mousse and basil granita

SELECTION OF EUROPEAN CHEESES | 155

MENUS

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

3 COURSES | 495

3 course menu incl. wine menu 1 | 920

3 course menu incl. wine menu 2 | 1220

3 course menu incl. non-alcohol pairing | 720

RAW RAZOR CLAM

Fermented cabbage, pickled radishes,
and kimchi sorbet

FRIED IBERICO PRESA

Artichoke purée, new onions,
and jus with apple cider

BAKED PINEAPPLE

Aromatic pepper mousse and basil granita

4 COURSES | 635

4 course menu incl. wine menu 1 | 1185

4 course menu incl. wine menu 2 | 1585

4 course menu incl. non-alcohol pairing | 995

RAW RAZOR CLAM

Fermented cabbage, pickled radishes,
and kimchi sorbet

SCALLOP TOAST

Green asparagus, morels, and lightly smoked
mussel beurre blanc

FRIED IBERICO PRESA

Artichoke purée, new onions,
and jus with apple cider

BAKED PINEAPPLE

Aromatic pepper mousse and basil granita

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.