

# SALT

## RESTAURANT

Fra kl. 17.30  
Køkkenet lukker kl. 22.00

## A LA CARTE

### SNACKS

#### GOLD CAVIAR 30 G | 650

Ristet brioche, nødløg og 48% crème fraîche

#### GILLARDEAU ØSTERS | 150

3 stk., citron og nødløg i rødvinseddike

### FORRETTER

#### RÅ REJER | 175

Nye ærter, hengemte stikkelsbær og verbena

#### STEGTE KALVEBRISLER | 190

Danske majs, sprød Vesterhavssost, sauce på hummer og Karl Johan

#### RÅ OKSE | 185

Sommertomater, XO sauce og syltet hybenrose

### HOVEDRETTER

#### GLASERET POUSSIN | 355

Hjertesalat, nye løg og sauce vin blanc med morkler

#### STEGT TORSK | 345

Glaserede brocolini, Thai basilikum og *Thai bearnaise*

#### STEGT SOMMERBUK | 355

Grillet agurk, røget kartoffel og aromatisk pebersauce

### OST & DESSERTER

#### DANSKE JORDBÆR | 145

Hybenrose sorbet, Valrhona chokolade og creme anglaise

#### VILDE BLÅBÆR | 135

Med blåbær iscreme, timian og sorte oliven

#### 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 REJER

Nye ærter, hengemte stikkelsbær og verbena

#### GLASERET POUSSIN

Hjertesalat, nye løg og sauce vin blanc med morkler

#### DANSKE JORDBÆR

Hybenrose sorbet, Valrhona chokolade og creme anglaise

### 4 RETTER | 635

4 retter menu inkl. vinmenu 1 | 1185

4 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1585

4 retter menu inkl. alkoholfri drikke menu | 935

#### RÅ REJER

Nye ærter, hengemte stikkelsbær og verbena

#### STEGTE KALVEBRISLER

Danske majs, sprød Vesterhavssost, sauce på hummer og Karl Johan

#### GLASERET POUSSIN

Hjertesalat, nye løg og sauce vin blanc med morkler

#### DANSKE JORDBÆR

Hybenrose sorbet, Valrhona chokolade og creme anglaise

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

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