

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 REJER | 175

Nye ærter, hengemte stikkelsbær og verbena

STEGTE KALVEBRISLER | 190

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

HOVEDRETTER

STEGT TORSK | 345

Glaserede brocolini, Thai basilikum og *Thai bearnaise*

STEGT IBERICO PRESA | 355

Nye løg, grillet agurk og sauce på hengemte jordbær og szechuan peber

OST & DESSERTER

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

STEGT IBERICO PRESA | 355

Nye løg, grillet agurk og sauce på hengemte jordbær og szechuan peber

VILDE BLÅBÆR

Med blåbær iscreme, timian og sorte oliven

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 Vesterhavsost, sauce på hummer og Karl Johan

STEGT IBERICO PRESA

Nye løg, grillet agurk og sauce på hengemte jordbær og szechuan peber

VILDE BLÅBÆR

Med blåbær iscreme, timian og sorte oliven

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

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