

# SALT

## RESTAURANT

Fra kl. 17.30  
Køkkenet lukker kl. 22.00

## A LA CARTE

### FORRETTER

**SALTET MAKREL | 165**  
Musling juice og figneblade olie

**JOMFRUHUMMER | 220**  
Syltet tomater, spinat og bisque

**TORTELLINI | 210**  
Pommes aligot, Karl Johan svampe  
og Vesterhavssost

### HOVEDRETTER

**FARSERET VAGTEL | 355**  
Kål, spinat og sherry

**PIGHVAR EN CROÛTON | 375**  
Knoldselleri, syltet perleløg og sauce mystique

**BEEF WELLINGTON**  
**1 PERSON 475 / 2 PERSONER 850**  
Serveret med trøffel sauce,  
pommes gaufrettes og bitter salat

### OST & DESSERTER

**TARTE TATIN | 125**  
Calvados, safran og sort kardemomme iscreme

**GRAND MARNIER SOUFFLÉ | 155**  
Serveret med blåbær is

**UDVALG AF EUROPÆISKE OSTE | 155**  
Knækbrød og kompot

**3 STK. PETIT FOURS | 75**

## SNACKS

**GOLD CAVIAR 30 G | 650**  
Ristet brioche, rødløg og 48% crème fraîche

**GILLARDEAU ØSTERS | 150**  
3 stk., citron og rødløg i rødvinseddike

**SNACK UDVALG | 150**  
Krustade med 'Skaw' rejer og mayo  
Frølårstoast med buket af urter  
Tærte med oksetatar og røget blåmuslingcreme

## TASTING MENU

### 6 RETTER | 825

**6 RETTER INKL. VINMENU 1 | 1650**

**6 RETTER INKL. VINMENU 2 | 2325**

**6 RETTER INKL. ALKOHOLFRI DRIKKEMENU | 1225**

**SALT SNACK UDVALG**  
Krustade med 'Skaw' rejer og mayo  
Frølårstoast med buket af urter  
Tærte med oksetatar og røget blåmuslingcreme

**SALTET MAKREL**  
Musling juice og figneblade olie

**JOMFRUHUMMER**  
Syltet tomater, spinat og bisque

**TORTELLINI**  
Pommes aligot, Karl Johan svampe  
og Vesterhavssost

**PIGHVAR EN CROÛTON**  
Knoldselleri, syltet perleløg og sauce mystique

**FARSERET VAGTEL**  
Kål, spinat og sherry

**TARTE TATIN**  
Calvados, safran og sort kardemomme iscreme

*Petit four er inkluderet i menuen*