

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

2 STK. GILLARDEAU ØSTERS | 150

Én med syltede stikkelsbær, hibiscus
og citron verbena

Én med soya, yozu og chili

FORRETTER

OKSE TATAR | 185

Hengemt grønt, modnet æggeblomme og purløg

DAMPET HELLEFLYNDER | 210

Lardo og sauce på østers og persille

STEGT JOMFRUHUMMER | 220

Syltede svampe, spinat og hummerbisque

HOVEDRETTER

STEGT IBERICO PRESA | 355

Confiterede jordskokker, karameliserede løg
og sauce på Szechuan

STEGT TORSK | 355

Røget selleri, fermenteret hvidløg
og safransauce med ørredrogn

BEEF WELLINGTON

1 PERSON 475 / 2 PERSONER 850

Serveret med rødvinsauce og pommes fondant
med persille og skalotteløg

OST & DESSERTER

BAGTE ÆBLER | 125

Karameliseret hvid chokolade, sprød honning,
crème fraîche is og timian

JORDSKOKKEPARFAIT | 125

Bergamotte og hasselnødde praliné

UDVALG AF EUROPÆISKE OSTE | 155

Knækbrød og kompot

MENUER

Svært ved at vælge?

Lad Køkkenchefen tage beslutningen for dig.

3 RETTER | 525

3 retter menu inkl. vinmenu 1 | 920

3 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1190

3 retter menu inkl. alkoholfri drikkemenu | 720

OKSE TATAR

Hengemt grønt, modnet æggeblomme og purløg

STEGT IBERICO PRESA

Confiterede jordskokker, karameliserede løg
og sauce på Szechuan

JORDSKOKKEPARFAIT

Bergamotte og hasselnødde praliné

4 RETTER | 675

4 retter menu inkl. vinmenu 1 | 1185

4 retter menu inkl. vinmenu 2 | 1525

4 retter menu inkl. alkoholfri drikkemenu | 935

OKSE TATAR

Hengemt grønt, modnet æggeblomme og purløg

DAMPET HELLEFLYNDER

Lardo og sauce på østers og persille

STEGT IBERICO PRESA

Confiterede jordskokker, karameliserede løg
og sauce på Szechuan

JORDSKOKKEPARFAIT

Bergamotte og hasselnødde praliné

Alle priser er i DKK og inkluderer 25% moms.

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