



## Forretter

🥕 Laksemousse rullet i savoykål med rugbrødscrumble og karse

🥕 Confiteret andelår på chapati med grillet romainsalat og granatæblesirup

🥕 Dampet torsk på pommepavé, gremolata på selleri og brændnælder. Serveres med en sauce blanquette og brøndkarse

🥕 Blomkålspuré med blomkål glaceret med gochujang og ahornsirup med ristede hasselnødder og citrusikum

🥕 Raviolo med fyld af oksehaleragout placeret på bagte San Marzano tomater og toppet med parmesanskum



## Hovedretter

🥕 Vietnamesisk braiseret svinenakke  
Paneret og friteret og placeret på  
gulerodspuré med linsyldet daikon. Toppes  
med koriander, forårsløg og sesamfrø

🥕 Dampet fisk med pommes pavé med  
fermenteret daikon og glacé på en  
reduceret fiskesauce- og soyasauce.  
Toppes med urteskum

🥕 Côte de boeuf placeret på en  
knoldselleripuré med friteret kartoffel og  
en tapenade på kalamataoliven

🥕 Tigerrejer og tofu rullet i  
savoykålsblade og placeret på en bund  
af reduceret pad thai-sauce og sprøde  
risnudler

🥕 Stegt, røget og glaseret udbenet  
kyllingelår placeret på en bund af ris  
der er tilberedt i fond og kokosmælk.  
Serveres med bønnepure og skum af  
kokosmælk og timian



## Desserter

🥕 Pære pocheret i Vermouth med en bund af vaniljemascarpone og toppet med Victoria-sponge crumble og mandler

🥕 Crème Brûlée á la chai serveret med mangosorbet og sprød kokos

🥕 Mille feullie med havtornspuré og karamelliseret hvid chokoladeganache og pistachenødder

Og så på dansk: Butterdejskage....

🥕 Bourbon-brownie med brombærcoulis og vaniljeskum

🥕 Ferskengalette med granita af cava

Og så på dansk: Ferskentærte med en form for italiensk slushice lavet på cava



## Salater

### Den italienske:

Spidskål, appelsin, forårsløg, bredbladet basilikum, revet parmesan og ristede mandler  
Vendt i en balsamico vinaigrette  
Med foccacia  
Tilvalg: Sprød pancetta

### Den libanesiske:

Spidskål, agurk, rødløg, cherrytomater, mynte, koriander og persille  
Vendt i za'tar og god olivenolie  
Serveres med sprødt pitabrød  
Tilvalg: Kofta (mellemøstlig "kødbolle")

### Den græske:

Spidskål, bulgur, persille, mynte, rødløg og agurk, kalamataoliven og ristede græskarkerner  
Vendt i feta/cremefraiche dressing  
Tilvalg: Grillet kyllingebryst

### Den thailandske:

Risnudler, spidskål, koriander, rødløg, gulerødder og peanuts  
Vendt i tamarind, fiskesauce og soya dressing  
Tilvalg: Medium-Rare Ribeye

### Den spanske:

Spidskål, persille, cherrytomater, rødløg, kidneybønner og revet manchego  
Vendt i sherryvinaigrette  
Tilvalg: Sprød chorizopølse



## Tacos

### Al Pastor de Pollo



Taco med kylling marineret i ananas og røget mexicanske chilier. Serveres med en crema lavet på lime

### Den Nordjyske Gris

Taco med nakkefilet glaceret i Limfjordsporter med æble & timianskum

### Ho Chi Min'eren

Taco med flankesteak marineret i chili, hvidløg, ingefær, citrongræs, fiskesauce og sesamfrø

 Alle tacos fyldes med fintsnittet spidskål og syltet rødløg 



## Fest

### Cubaneren

Tyndskåret skinke og nakkefilet braiseret i mojo-sauce med emmentalerost, sennep, og hjemmesyltede agurker

### Franskdyt

Hjemmebagt baguette smurt med peberrod og trøffelmayo fyldt til randen med roastbeef og demi-glance til at dyppe den i

### Bao Bun

Kinesisk luftig og blød dampet bolle smurt med miso-mayo og fyldt med hoisin-glaceret svinenakke samt lynsyltet daikon og gulerødder

### Philly Cheese

Hjemmebagt baguette fyldt med karamelliseret løg, stegte peberfrugter og en medium-rare ribeye og smeltet cheddarost

### Wagyu Slider

Blød brioche bolle med hjemmerørt mayo, honningsyltede rødløg, blåost og wagyu burgerbøffer.  
Hertil pommes duchesse og demi-glacé  
Tilvalg: Frisk revet trøfler