

# A la carte

Forretter	<b>Hvide asparges</b> Hollandaise – sort trøffel – porcheret æg White asparges Hollandaise – black truffle – poached egg	120.-
	<b>Laks på enebærgren</b> Peberrods creme – rå æble – crisp af rug Salmon on Juniper Horseradish – raw apple – crispy rye	120.-
	<b>Salat med kammuslinger</b> Wasabi – syltede bananløg – parmesan Salad with scallops Wasabi – pickled onion – parmesan	120.-
Hovedretter	<b>Moules frites</b> Aioli – pommes frites – urter Moules frites Aioli – French frites – herbs	165.-
	<b>Stegt havtaske</b> Citron kompot – løg skaller – røget olie Fried monkfish Lemon kompot – onion shell – smoked oil	235.-
	<b>Sommerand</b> Majs – spinat – hindbær Summerduck Corn – spinach – raspberry	225.-
	<b>Amerikansk ribeye 300g</b> Nordisk bearnaise – pommes – krydderurtesmør American ribeye 300 g Nordic bearnaise – French fries – herb butter	275.-
	<b>Aristo burger</b> Oksekød – timian kartofler – chilimayo Aristo burger Beef – time potatoes – chilimayo	135.-
	<b>Desserter</b>	
	<b>Rabarber trifli</b> Tahiti creme – rugbrøds crumble – tuile Rhubarb Trifle Tahiti creme – rye crumble – tuile	80.-
	<b>Koldskål</b> Lakridsstøv – ymersne – tuile Summersoup Licorice dust – tuile	80.-
	<b>Oste tallerken</b> Surt – sødt – salt Cheese plate Sour – sweet – salty	80.-

