

# NYTÅRS MENU

TIDEN FLYVER I GODT SELSKAB, OG VI ER ALTSÅ ENDNU EN GANG VED AT NÆRME OS ET NYTÅR. DÉT GLÆDER VI OS TIL AT FEJRE SAMMEN MED DIG!

MENUEN ER FASTLAGT, BOOKINGEN ER ÅBNET, OG DU KAN I ÅR BOOKE ANKOMST MELLEM 17.30-20.30. EFTER KLOKKEN 22.00, VIL DANSEGULVET PRYDE RESTAURANTEN, OG VORES DJ VIL SKRUE OP FOR FESTEN, DER SKAL BÆRE DIG IND I 2025 - I SELSKAB MED DIN YNDLINGSCOCKTAIL, NATURLIGVIS.

HVIS DU ALLEREDE HAR MIDDAGSPLANER, KAN DU OGSÅ BLOT KOMME TIL FESTEN. DET KOSTER 100KR I ENTRÉ, OG SÅ KAN DU VÆRE EN DEL AF NYTÅRSFESTEN INDTIL VI TAKKER AF KLOKKEN 04.00.

\*VORES NYTÅRSMENU SKAL FORUDBETALES, MEN HVIS PLANERNE UHELDIGVIS GÅR EN MODSAT RETNING, KAN DU FÅ REFUNDERET HELE BELØBET, HVIS DU AFLYSER 72 TIMER INDEN DIN BOOKING.

## SNACKS

CRUSTADE (G)(L)  
RØGET LAKS - RYGEOST - DILD

TÆRTE (G)(L)  
OKSETATAR - TRØFFEL - PARMESAN

(CHAMPAGNE MUMM CORDON ROUGE BRUT)

## FORRET

TUN CARPACCIO  
SESAM VINAIGRETTE - AVOCADO - PUFFEDE RIS

(2023 SAUVIGNON BLANC, DOLFLY, MARLBOROUGH)

## MELLEMRET

NYTÅRS-TORSK (L)  
HUMMER SAUCE - SPINAT - FENNIKEL

(2022 CHABLIS, LUCIE THIEBLEMONT, BOURGOGNE)

## HOVEDRET

OKSEMØRBRAD (L)  
BAGT KARTOFFELPURÉ - TRØFFELSAUCE - HARICOT VERTS

(2020 RIBERA DEL DUERO, ASTER, VINEDOS Y BODEGAS)

## DESSERT

CHOKOLADE MARQUÍSE (L)(N)  
PASSIONSFRUGT - CHANTILLY CRÉME - HASSELNØDDE-KROKANT

(LEMON DUST, LEMON - LILLET - CAVA - SUGAR SYRUP)

MENU: 995 P/P

VINMENU: 995 P/P

## TILKØB

ANTONIUS 10 ÅRS BARI CAVIAR, - 30G  
ØKO CRÉME FRAÎCHE - BLINIS - RØDLØG - DILD

395 (2-3 PERSONER)

