

# MENU

## MORGEN (9.00-11.30 / bestil i baren)

Surdejsbrød med gammelknas, sydesaltsmør og kompot 55,-

Græsk yoghurt med granola, bær, frugt og olivenolie 65,-

Croissanter og bagværk – se udvalg i baren.

## FROKOST (11.30-15.00 / bestil i baren)

Oberras egen hytteost, saltet agurk og dild på grillet surdej 95,-

Lakserillette på grillet surdej 115,-

Salat med melon, agurk, gedefriskost, og grønt. Serveres med brød 95,-

Grillet Gazpacho, sprøde grøntsager og parmesanolie. Serveres med brød 95,-

Stracciatella med bitre salater, ristede pinjekerner og lagret balsamico. Serveres med brød 105,-

Arme riddere – Sød french toast med sæsonens bagte frugter og creme anglaise med lime 85,-

### SNACKS (all day everyday)

Foccacia med ekstra jomfru olivenolie 45,-

Sardiner på dåse med grillet surdejsbrød, mayo og citron. 95,-

Grønne eller mørke Lucques oliven. 45,-

Ristede hasselnødder. 45,-

Saltristede mandler. 45,-

## AFTEN (17.00-21.30)

### MENU

5 retter som kokken bestemmer for 250,- / person. Serveres family style og skal vælges af hele bordet. Retterne serveres når de er klar fra køkkenet og i et rask tempo.

### À LA CARTE

Retterne er delevnlige og serveres når de er klar fra køkkenet og i et rask tempo.

Foccacia med siciliansk olivenolie og Lucques oliven 65,-

Ceviche af Hamachi, bønner, saltet agurk, grape og koriander 115,-

Koldrøget færøsk laks, syrnet fløde og grillet piment 115,-

Grillet Gazpacho med parmesan tuile og parmesanolie 105,-

Stracciatella med endive, puffede vilde ris og lagret balsamico 115,-

Cremet polenta med stegte østershatte, grønkål, ristede hasselnødder og pecorino 85,-

Ristet sortkål, blandede tomater, kapers og pecorino 95,-

Bagt hokkaido med gedeost, frisk pære, ristede græskarkerner og balsamico vinaigrette 95,-

Bagt helleflynder med kartofler, hollandaise og sprødt grønt 145,-

### DESSERT & OST (delevnlige, men også god til 1)

Chokolademousse, syltede kirsebær og knas 95,-

Æbletærte med creme på ristet boghvede og nougatine på blomsterhonning 95,-

3 oste med kompot og sprødt 85,-

# DRIKKEVARER

## KAFFE / TE

- Espresso 30,-
- Americano 34,-
- Cortado 36,-
- Flat White 38,-
- Cappuccino 40,-
- Latte 40,-
- Filter 30,-
- Varm chokolade 45,-
- Long Jing / Grøn te 35,-
- Earl Grey 35,-
- Havremælk 2,-

## KOLDE DRIKKE

- Friskpresset appelsinjuice 39,-
- Æblemost 35,-
- Limonade med hyldeblomst eller citron. Med eller uden brus 39,-
- Karma Cola 35,-
- Filtreret vand med eller uden brus. Ad libitum. 20,- / pr kuvert

## SNACKS (All day everyday)

- Foccacia med ekstra jomfru olivenolie 45,-
- Sardin på dåse med grillet surdejsbrød, mayo og citron 95,-
- Grønne eller mørke Lucques oliven 45,-
- Ristede hasselnødder 45,-
- Saltristede mandler 45,-

## ØL FRA FAD

- Pilsner / Kølster / 4,8 % 40,- / 55,-
- IPA / Kølster / 6,0 % 50,- / 65,-
- Hvede / Kølster / 4,8 % 50,- / 65,-

## ALKOHOLFRI

- Implosion / To Øl / 0,5 % 40,-
- D Ferments / Kombucha / Sencha Fuyuhi 85,- / 425,-

## COCKTAILS

- Negroni Classico 105,-  
Roku Gin / Domingo Vermouth / Berto Bitter
- Pink Negroni 105,-  
Roku Gin / Vermouth Moderne / Berto Bitter
- Paloma 105,-  
Ocho Tequila / Lime Juice / Grape Soda / Salt
- G&T 90,-  
Roku Gin / Tonic
- Hylden 105,-  
Roku Gin / Citronjuice / Vermouth Moderne / St. Germain / Soda
- Espresso Martini 105,-  
Den klodsede Bjørn Vodka / Kaffelikør / Espresso
- Vermouth Moderne 90,-  
On the Rocks or with soda
- Vermouth Domingo 90,-  
On the Rocks or with soda
- Vermouth Antica Formula 90,-  
On the Rocks or with soda
- Plantation XO 20th Anniversary 140,-
- Nikka from the Barrel Whiskey 140,-