

Møt Martine

FROKOST

Vi anbefaler 3-4 retter til to personer:

Grillet focaccia og mørkt surdejsbrød med olivenolie og smør	65
Ristet hvidkål med citron og mandler	95
Gulerødder med sesam, lime, citrongræs og karry	95
Romaine med parmesan, ansjoser og olivenolie	105
Mos af saltbagte søde kartofler med æggeblomme, syltede løg og chips	105
Torsk pocheret i kamille med endivie og anisvinaigrette	135
Kalvekæber i portvin med bagte og råsyltede æbler	150
Lagret pecorino med marineret blegselleri og valnødder	105

Vores råvarer kommer fortrinsvis fra økologiske landbrug, og retterne serveres family style - til deling ved bordet.

FROKOST JAZZ 195 per person

Frokost Jazz vælges af hele bordet, og køkkenet bestemmer

Tre deleretter og brød

AFTEN

Vi anbefaler 4-5 retter til to personer:

Grillet focaccia og mørkt surdejsbrød med olivenolie og smør	65
Ristet hvidkål med citron og mandler	95
Gulerødder med sesam, lime, citrongræs og karry	95
Romaine med parmesan, ansjoser og olivenolie	105
Bånd af beder i sød balsamico med peberrodscreme, sprøde kornflager	115
Mos af saltbagte søde kartofler med æggeblomme, syltede løg og chips	105
Torsk pocheret i kamille med endivie og anisvinaigrette	135
Kalvekæber i portvin med bagte og råsyltede æbler	150
Grydestegt knoldselleri med røget marv, honning og æbleeddike	125
Lange bagt i lardo med fennikel og saltet citron	155
Lagret pecorino med marineret blegselleri og valnødder	105

FULD JAZZ 375 per person

Fuld Jazz vælges af hele bordet, og køkkenet bestemmer

5-6 deleretter og dessert

SØDT

Hokkaidois med gulerod, havtorn og røget hø	115
Éclairs – vanilje & blåbær, hybenrose & hindbær; Oialla 92%	55
Flødeboller – kirsebær, skovmærke, mokka	55
Chokoladeskaller – hvid chokolade & citron, saltkaramel & chokomousse, solbær & brændte mandler	55
Oialla chokolade til kaffen	45