

RØMER

A LA CARTE

DELEVENLIGE RETTER. VI ANBEFALER 3-4 PR. PERSON.

PÃO DE QUEIJO brasiliansk ostebolle, pebermayo, iberico skinke og parmesan (4 stk.).....	115,-
PIMIENTOS PÁDRON spicy gochujangmayo, ristet sesam og lime (V).....	55,-
NACHOS CHIPS guacamole og chili con queso (V).....	95,-
KRUSTADE salat på lysfisk og ørredrogn (4 stk.).....	75,-
PUFFET FLÆSKESVÆR med sour cream.....	45,-
FOCACCIA chimichurri (V).....	45,-
VAFFEL med fermenteret porre, black garlic aioli og parmesan (V).....	75,-
CEVICHE AF REJER med æble og selleri	115,-
TACO GRIS langtidsstegt gris, ananas og salsa de cacahuets (2 stk.).....	85,-
AVOCADO nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V).....	85,-
FRITEREDE TEMPURAREJER gochujangmayo og black garlic (3 stk.)	85,-
SLIDER OKSE langtidsstegt okse, pebermayo og spicy sauce.....	85,-
SLIDER TORSK sprød torskefisk, svampemayo og wasabi	105,-
CHICHARRONES sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander	95,-
CONFITERET ANDELÅR med kartoffelpuré og orangesauce	155,-
MOQUECA fisk og skaldyr i cremet sauce med kokosmælk, ris, koriander og forårsløg.....	245,-
RIBEYE portvinsglace, muslingesauce og grillede løg.....	325,-
BACON & CHEESEBURGER hakkebøf, cheddar, bacon, pickles, salat og burgermayo.....	155,-
STEGT BLOMKÅL med spicy blanquettesauce og cashewnødder	65,-
KARTOFFELPURÉ smør og urter (V)	45,-
SAVOYKÅL OG KYLLINGSOUFFLÉ trøffel og pistacie (4 stk.)	115,-
SALTBAGT SELLERI løgpuré, friterede løg og sesam (V).....	65,-
LØG grillet løg, syltede løg, løgpuré og løgolie (V)	65,-
FRITTER aioli (V)	45,-

DESSERTER

ARME RIDDER rabanata med kanel, kirsebær og skum på hvid chokolade og vanilje	95,-
BRAISERET ANANAS braiseret ananas, rom, kokosis og ristet kokos.....	95,-
SØDT TIL KAFFEN pistacie financiers.....	40,-

CAVIAR | 495,-
Baerii caviar, saltet vaffel, løg, creme fraiche
NV CHAMPAGNE, PAUL LEBRUN, BDB, "L'irremplaceble"
glas 150,- | flaske 750,-

RØMER

RØMER SIGNATURE MENU

PR. KUVERT 495,-

1. SERVERING

PUFFET FLÆSKESVÆR | med sour cream

KRUSTADE | salat på lys fisk og ørredrogn

PÃO DE QUEIJO | brasiliansk ostebolle, pebermayo, iberico skinke og parmesan

2. SERVERING

VAFFEL | med fermenteret porre, black garlic aioli og parmesan (V)

STEGT BLOMKÅL | med spicy blanquettesauce og cashewnødder

SLIDER TORSK | sprød torskefisk, svampemayo og wasabi

CEVICHE AF REJER | med æble og selleri

3. SERVERING

CONFITERET ANDELÅR | med kartoffelpuré og orangesauce

SAVOYKÅL OG KYLLINGESOUFFLÉ | trøffel og pistacie

LØG | grillet løg, syltede løg, løgpuré og løgolie (V)

4. SERVERING

ARME RIDDER | rabanata med kanel, kirsebær og skum på hvid chokolade og vanilje

FIESTA MENU

PR. KUVERT 250,-

1. SERVERING

PIMIENTOS PÁDRON | spicy gochujangmayo, ristet sesam og lime (V)

FRITEREDE TEMPURAREJER | gochujangmayo og black garlic

TACO GRIS | langtidsstegt gris, ananas og salsa de cacahuetes

FOCACCIA | chimichurri (V)

2. SERVERING

SLIDER OKSE | langtidsstegt okse, pebermayo og spicy sauce

AVOCADO | nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)

ROSASTEGT OKSE | portvinsglace, muslingesauce og grillede løg

SALTBAGT SELLERI | løgpuré, friterede løg og sesam (V)

MENUERNE SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER OG SERVERES SOM DELERETTER.

CODE VINE 2 GLAS 195,- | 4 GLAS 375,- inkl. Waseen vand m/u brus
+ 75,- pr. kuvert - vælg imellem Månedens cocktail eller Braiseret Ananas