

# FORRETTER

## STARTERS

ØSTERS - med agurk & dild - med passionsfrugt og chilli	kr. 45
OYSTERS - with cucumber & dill - with passionfruit and chili	
Snacks til boblerne (til 2 personer) Snacks for your Champagne	kr. 155
Lombard Champagne Extra Brut, pr. glas	kr. 140
Tun – wasabi – brunet smør Tuna – wasabi - browned butter	kr. 165
Gravad laks, røget friskostcrème, rosa peberkornsvinaigrette og bitre salater Marinated salmon smoked cream cheese, peppercorn vinaigrette and bitter salads	kr. 165
Krogmodnet oksetatar – trøffel Dry aged beef tartare – truffle	kr. 175

# BØF

## BEEF

CÔTE DE BOEUF ml 700 - 1000 g Krogmodnet Dry-aged beef kr 150 pr 100 g	
STRIPLOIN ml 400 - 800 g Krogmodnet Dry-aged beef kr 140 pr 100 g	
T-BONE ml 700 - 1000 g Krogmodnet Dry-aged beef kr 140 pr 100 g	
Bøfferne grilles som udgangspunkt "medium rare" Family style. The beef is served "medium rare" unless you want it grilled differently	
IBERICO GRIS "Secreto" Iberico Pork 250 g eller 500 g kr 300 eller kr 600	

# GRØNT

## VEGETABLES

Rødbede – friskost – sennepsfrø Beetroot – cream cheese – mustard seeds	
Grillet julesalat - hjertesalat -tyttebær - valnødder Grilled endive lettuce - little gem lettuce - lingonberries - walnuts	
Syltede svampe - trøffelcrème - lardo Pickled mushrooms - truffle cream - lardo	
Jordskokker - grønkål - chimichurri Jerusalem artichokes - kale - chimichurri	
Pommes Anna - Parmesan Pommes Anna & parmesan cheese	
Vores sides deles ved bordet. Side dishes are served "share style".	
kr 115 pr. stk. / each	
Frisk trøffel Fresh truffle	kr. 85
Tilkøb af Pebersauce Add pepper sauce	kr. 45

# DESSERT

## DESSERT

Dagens desserter Spørg tjeneren, hvad vi har på programmet Dessert of the day. Please ask your waiter.	kr. 115
Ostetallerken Oste fra Them Andelsmejeri Different cheese from "Them Dairy".	kr. 155
Petit Four	kr. 40

# KAFFE / TE

## COFFEE / TEA

Kaffe i stempelkande Espresso eller te French press coffee Espresso or tea	kr. 45
---	--------