

# BISTRO NO 12

## MENUER

### Chef's 3-retters menu 395 KR.

- Laksetatar vendt i kimchi, purløg med sprødt pankobrød og karse
- Dansk kyllingebryst med eksklusiv rösti, brunet blomkålspuré og hjemmelavet agurkesalat med wasabi sesam og hvid soya, hertil sauce lavet på kyllingeskind
- Panna cotta lavet på figenblade med citrus og ingefærgelé, hertil citronmelisse olie
- **Ekstra: Dagens 3 snacks for 55,-**

### Chef's 5-retters menu 550 KR.

- Dagens 3 snacks
- Laksetatar vendt i kimchi, purløg med sprødt pankobrød og karse
- Sprød tartelet med trøffel ricotta, svampe duxelle, confiterede løg syltede sennepsfrø og friskrevet trøffel
- Dansk kyllingebryst med eksklusiv rösti, brunet blomkålspuré og hjemmelavet agurkesalat med wasabi sesam og hvid soya, hertil sauce lavet på kyllingeskind
- Panna cotta lavet på figenblade med citrus og ingefærgelé, hertil citronmelisse olie

### Vinmenu

- 3 glas - 245 KR
- 4 glas - 295 KR

## BØRNERETTER

Hjemmelavet kyllingespyd med pommes frites og dip 89 KR.

Hjemmelavet nuggets med pommes frites og dip 89 KR.

Børnepizza, vælg mellem margharita, skinke eller pepperoni 89 KR.

Børnedessert med 3 kugler hjemmelavet is 65 KR.

## Dagens 3 snacks + 1 gl. bobler 125 KR

### FORRETTER

Dagens 3 snacks 75 KR.

Blomkål friteret med miso, på en bund af brunet blomkålspure med syltede blomkål og grønkålsmayo 75 KR.

Laksetatar vendt i kimchi, purløg med sprødt pankobrød og karse 110 KR.

Oksetatar med syltede solbær, løvstikkemayonnaise, syltet tang og friteret kartoffel 125 KR.

Østers - 2/4/6 stk. 105/195/250 KR.

- *Klassisk med rosenblad og ramsløgkapers*
- *Asiatisk umami med strejf af chili*
- *Friteret, marineret i chilisaucen med syltet løgmayo*
- *Gratinerede østers*

### HOVEDRETTER

Perlebyg rissotto med vilde svampe og svampecreme vendt med vilde urter fra Feddet (Veg) 215 KR.

Muslingsuppe med let pocheret laks og grøn olie, hertil brød 239 KR.

Stegt lakseryg med små kartofler, sæsonens grønt, løgpuré, hertil hollandaise 269 KR.

Dansk kyllingebryst med eksklusiv rösti, brunet blomkålspuré og hjemmelavet agurkesalat med wasabi sesam og hvid soya, hertil sauce lavet på kyllingeskind 279 KR.

Mørbrad af ungvæg, hjemmelavet pommes frites, sæsonens garniture, hertil hjemmelavet bearnaise 295 KR.

### DESSERT

Panna cotta lavet på figenblade med citrus og ingefærgelé, hertil citronmelisse olie 105 KR.

Hvid chokolade med honningcrunch og brombærsorbet 115 KR.

Mørk lun, luftig chokoladeskum med brombær sorbet og friske brombær 115 KR.

3 slags oste med sødt og sprødt 125 KR.

Vaniljeis på en bund af sprød rosette toppet med caviar (min. 2 pers.) 175 KR.