

Fra 08.00 - 15.30

Friskbagt surdejsbolle, smør, ost (08.15) 40,-

Blødkogt æg med rugbrød 38,-
med: aalbæks bacon 20,-

Morgenmads tallerken:

surdejsbolle, rugbrød, ost, pølse, blødkogt æg, yogurt 135,-
med: juice & kaffe + 60,-

Græsk yoghurt, bær coulis, hjemmelavet granola 40,-

Fra 11.00 - 15.30

Brødkurv med surdejsbrød, rugbrød og smør 35,-

Æg og ost

Stracciatella, grillet fersken, abrikos 95,-

Scramble eggs med piquillo salsa 65,-

Turkish eggs, bønnecreme, piment 65,-

Bræt med udvalg af 3 oste 145,-

Fisk

Østers

1 stk 35,- 3 stk 95,- 5 stk 150,-

- Dagens mignonette

- Hjemmelavet fermenteret hotsauce

- citron

Røget laks, purløg, syltede løg 45,-

Tunmousse, kapersbær, bakskuld 55,-

Dåse sardiner med grillet brød, purløgsmayo 135,-

Kød og fjerkræ

Oksefrikadelle, ramsløg remolade 55,-

Løvstikke Pølser (2 stk) 45,-

Bræt med udvalg af charcuteri 165,-

Oksetatar, sour kraute, sour mayo, fermenteret sennep 95,-

Vaffel med gammel knas creme og serrano 110,-

Grønt

Græsk inspireret arancini 65,-

Grøn salat, hyldeblomst vinaigrette, crouton, gran ost 75,-

Grillede hvide asparges, grønne asparges, fermenteret hvidløg, citronskum 110,-

Nye kartofler, brunet smør, ristede mandler og løvstikke sifon 65,-

Grillede padron peberfrugter m. urte olie 55,-

Broccolini, xo, sesam 55,-

T O B I S

Håndmadder

Friteret æg,
rejer, purløgsmayo,
rugbrød 110,-

Avocado, havgus,
olivenolie, citronpeber,
surdejsbrød 95,-
Tilkøb af spejlæg: 25,-

Surdejs sandwich,
kimchi, fuldmåne ost,
kylling 125,-

Sødt

Affogato 75,-

Mørdejstærte med citron vanilje creme,
fersken creme, grillet fersken 95,-

Sødt til kaffen 45,-

Nye danske jordbær, citron verbena,
koldskål 110,-

Belgisk vaffel, beryogurt,
kakaonibs, karamelsten 85,-

Chefs choice menu

6 serveringer, skal vælges af hele bordet,
serveres family style 475,-

Fisk og skaldyr

Østers

1 stk 35,- 3 stk 95,- 5 stk 150,-

- Dagens mignonette

- Hjemmelavet fermenteret hotsauce

- citron

Tunmousse, kapers, grillet lime 55,-

Dåse sardiner, purløgsmayo 135,-

Ceviche, hyldeblomst mynte leche, XO sauce,
ingefær, agurk 110,-

Grillet fisk, salsa verde, syltet grønne jordbær 155,-

Tempurastegt soft shell krabbe,
jaka sauce, brændenælde chimichurri 110,

Kød & fjerkræ

Bræt med udvalg af charcuteri 165,-

Short Rib, solbær bbq, ærter 135,-

Flat iron steak, valle blanquette med madagascarpesbeber 125 ,-

Oksetatar, sour kraute, sour mayo, fermenteret sennep 95,-

Vaffel med gammel knas creme og serrano 110,-

Grønt

Græsk inspireret Arancini 65,-

Ostebræt med udvalg af oste 145,-

Nye kartofler, brunet smør, ristede mandler og løvstikke sifon 65,-

Grillet broccolini, xo, sesam 55,-

Stracciatella, grillet fersken, abrikos 95,-

Grilled hvide asparges, grønne asparges, fermenteret hvidløg, citron skum 110,-

Grillede padron peberfrugter m. bouquet garni olie 55,-

Grøn salat, hyldeblomst vinaigrette, crouton, feta 75,-

Ugens ret

Spørg din tjener, eller tjek tavlen i baren , -

Sødt

Affogato 75,-

Mørdejstærte med citron vanilje creme, fersken creme, grillet fersken 95,-

Sødt til kaffen 45,-

Nye danske jordbær, citron verbena, koldskål 110,-

Belgisk vaffel, pisket beryogurt, kakaonibs, karamelsten 85,-

**T
O
B
I
S**

**Retterne er små - Vi anbefaler 3-4 pr person - Man må gerne dele
Serveres løbende når de er klar**