

Fra 08.00 - 15.30

Friskbagt surdejsbolle, smør, ost 40,-

Blødkogt æg med rugbrød 38,-

med: bacon 20,-

Morgenmadstallerken:

Surdejsbolle, rugbrød, ost, pølse, blødkogt æg, yoghurt, frugt 135,-

med: juice & kaffe + 60,-

Græsk yoghurt, sirup, hjemmelavet granola 40,-

Fra 11.00 - 15.30

ÆG OG OST

Scramble eggs med havgus 65,-

Turkish eggs, bønnecreme, confiteret tomat, piment 75,-

Udvalg af oste 145,-

FISK

Østers

1 stk 35,- 4 stk 125,- 6 stk 195,- 12 stk 405,-

- Dagens mignonette

- Citron

Røget laks 55,-

Tunmousse, kapersbær, bakskuld 75,-

Dåse sardiner, purløgsmayo 135,-

KØD OG FJERKRÆ

Udvalg af charcuteri 165,-

Oksetatar, estragon mayo, fermenteret sennepsfrø,

kartoffelchips, saltet æggeblomme 95,-

Confiteret duelår (2 stk), chimichurri 75,-

GRØNT

Arancini (2 stk) 65,-

Agurk, ricottacreme, honning ristede pekannødder 95,-

Små danske kartofler, holiday dip 65,-

Grillede nye danske karotter, friskostcreme 65,-

Broccolini, salsa matcha, ærteolie 85,-

Friterede jordskokker, gærflage mayo, brunet kapers smør 85,-

Vaffel, mørkel smør, svampe a la creme, syltet enoki 125,-

**T
O
B
I
S**

HÅNDMADDER

Rejesalat med dild,
piment & lime,
pistacie, rugbrød 110,-

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

Tobis Club

Friteret kylling, bacon, mizuna,
karrymayo 135,-

Hønsesalat med bacon,
syltede enokisvampe, rugbrød
110,-



VI SERVERER SURDEJSBRØD OG RUGBRØD AD LIBITUM PR. PERSON 20,-

CHEFS CHOICE TASTING MENU

6 serveringer som vælges af køkkenet, menuen skal bestilles af hele bordet og serveres family style 475,- pr. person

FISK & SKALDYR

Østers

1 stk 35,- 4 stk 125,- 6 stk 195,- 12 stk 395,-

- Dagens mignonette

- Citron

Tunmousse, kapersbær, bakskuld 75,-

Sardiner, purløgsmayo 135,-

Hamachi tatar, grillet ananas leche, grillet ananas, safran olie 120,-

Grillet fisk, salsa verde, brunet smør 155,-

Grillet blæksprutte, kimchi marinade, ajo blanco 105,-

KØD & FJERKRÆ

Udvalg af charcuteri 165,-

Oksetatar, estragon mayo, fermenteret sennepsfrø, kartoffelchips, saltet æggeblomme 95,-

Short Rib, sauce tomat, flæskesvær, chorizo olie, røget yoghurt 145,-

Kylling paneret i cornflakes, chimichurri, chili honning 110,-

Deller på lam og okse, urtecreme, blåbær og solsikkekerner 120,-

Stegt duroc, pepita rosso, tamari glace 125,-

Confiteret duelår (2 stk), chimichurri 75,-



GRØNT

Arancini (2 stk) 65,-

Udvalg af oste 145,-

Agurker, ricottacreme, honning ristede pekannødder 95,-

Ravioli, ricotta creme, citron, vesterhavsost, citron syltet æble (2 stk) 125,-

Små danske kartofler, holiday dip 65,-

Grillede nye danske karotter, friskostcreme 65,-

Broccolini, salsa matcha, ærteolie 85,-

Friteret jordskokker, gærflage mayo, brunet kapers smør 85,-

Hokkaido, brunet smør emulsion, hvidløg-chili olie, syltet grøn tomat 85,-

Vaffel, mørkel smør, svampe a la creme, syltet enoki 125,-

VI SERVERER SURDEJSBRØD OG OLIVENOLIE FRA LIGURIEN AD LIBITUM PR. PERSON 20,-

**T
O
B
I
S**