



Terroiristen

Månedens varme og kolde retter

Mindre anretninger, serveres med brød:

Bøffelmozzarella, ramsløg, bottarga (multerogn) – 100,-

Bresaola med frisk rucola og parmesan – 135,-

Hovedretter serveres med groft brød:

Poussin med braiserede kartofler og løgkompot – 140,-

Dessert:

Pot au chocolate (varm, bagt chokoladecreme) – 75,-

SPØRG VORES MEDARBEJDERE OM ALLERGENER



Terroiristen

This month's special menu

Starters served with bread:

Buffalo mozzarella, ramsløg, bottarga (multerogn) – 100,-

Bresaola with rocket and parmesan – 135,-

Main courses served with bread:

Poussin with braised potatoes and onion compote – 140,-

Dessert:

Pot au chocolate (baked chocolate) – 75,-

ASK ABOUT ALLERGENS