

APÉRITIFSPAKKE

Apéritifs Dînatoire er betegnelsen for en middag med franske småretter til deling. Vi vælger yndlingsretter fra menuen, perfekte snacks!

BRUXELLES

Friteret rosenkål serveres med harissa-mayonnaise.

CHARCUTERIE

Lufttørret skinke.

BETTERAVES

Saltbagte beder med brunet smør, croutoner, ost og salat.

CAMAMBERT RÔTI

Bagt Camembert – lun og cremet. Honning, rosmarin, croutoner. Vive la Normandie!

OLIVE PROVENÇALE

Marineret i hvidløg, chili og rosmarin.

185 KR / PERSON

139 kr ex moms.

BOULEBAR

Spørg os om ingredienserne, hvis du har madallergi.

Med forbehold for ændringer.

APÉRITIFS PACKAGE

Apéritif Dînatoire is the concept of a dinner with French small dishes. We have chosen our favourites!

BRUXELLES

Deep-fried Brussel sprouts, harissa mayonnaise.

CHARCUTERIE

French craft ham.

BETTERAVES

Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.

CAMAMBERT RÔTI

Baked Camembert - warm, and creamy. Honey, rosemary, croutons. Vive la Normandie!

OLIVE PROVENÇALE

Marinated in garlic, chili and rosemary.

185 KR / PERSON

139 kr excl. vat.

BOULEBAR

If you are allergic, ask us about the ingredients.

Subject to change.