

# bjørn & delfino

I foråret tager køkkenchef Davide Passi os fra det varme bjørn "gå i hi"-univers over mod det mere friske, florale og legesyge delfinske sommer-univers. Menuen bærer præg af Davides gastronomiske erfaring på restauranter som Abantal i Sevilla, Spanien og Trattoria Bartolini, Italien.

## VELKOMST SIGNATURCOCKTAILS

**DELFINO** Gin - rabarber - citron - æggehvite **125**  
**BJØRN** Rom - orangelikør - lakrids **125**

### DELFINO

350

*Alle antipasti serveres til deling om bordet med malknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia*

#### GAZPACHO

Tomat - olivenolie - chili  
sprødt brød - thaibasilikum

#### LAKS

Yoghurt - rogn - asparges  
citron - skovsyre

#### AGUACHILE

Rødfisk - variation af agurk - rødæg  
koriander - jalapeño

#### ASPARGES

Grønne & hvide asparges - oliven  
feta - persillepuré - citron

#### MOZZARELLA

Tomatmayo - parmesancreme - tomat - karse

#### CARPACCIO

Rå okse - grana - rucolaolie  
citron - reduceret balsamico

### BJØRN

450

*Gazpacho og tatar serveres til deling om bordet med malknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia*

#### GAZPACHO

Tomat - olivenolie - chili  
sprødt brød - thaibasilikum

#### TATAR AF OKSE

Ramsløgmayo - brødkrummer  
syltet radise & crudité - peberkarse

#### VALGFRI HOVEDRET

Ravioli, gnocchi, oksefilet eller kuller

#### VALGFRI SIDE

Knuste kartofler, sprøde salater eller broccolini

#### DESSERT

Citron crème brûlée

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

## VIN TIL MADEN

195

2 valgfri glas vin fra  
glas-sortimentet

## ANTIPASTI

**GRØNNE OLIVEN** Appelsin - oregano - olivenolie 45

**BRØD** Surdejsbrød - sprødt maltknækbrød 35

**TATAR AF OKSE** Ramsløgmayo - brødkrummer - syltet radise & crudité - peberkarse 125

**AGUACHILE** Rødfisk - variation af agurk - rødløg - koriander - jalapeño 130

**MOZZARELLA** Tomatmayo - parmesancreme - tomat - karse 85

**ARANCINI** Madagaskar pebermayo 90

**ASPARGES** Grønne & hvide asparges - oliven - feta - persillepuré - citron 110

**GAZPACHO** Tomat - olivenolie - chili - sprødt brød - thaibasilikum 85

**CARPACCIO** Rå okse - grana - rucolaolie - citron - reduceret balsamico 115

**LAKS** Yoghurt - rogn - asparges - citron - skovsyre 110

## HOVEDRETTER

**HJ.LAVET RAVIOLI** Ricotta - brunet smør - balsamico - sprødt brød 170

**HJ.LAVET GNOCCHI** Muslinger - persille - broccoli - olivenolie 170

**OKSEFILET** Oliven - chimichurri 225

**KULLER** Savoykål - yuzublanquette - limeolie 190

### SIDES TIL HOVEDRETTER

**SPRØDE KNUSTE KARTOFLER** Ramsløgmayo 45

**SPRØDE SALATER** Urter - fennikel - sennepsvinaigrette 45

**BROCCOLINI** Gulerødder - creme fraiche - skovsyre 65

## DESSERTER

**RABARBER** Cremoso - confiterede rabarber - marengs 75

**CITRON CRÈME BRÛLÉE** Citron - vanilje 75

## COCKTAILS & DRINKS

**DELFINO** Gin - rabarber - citron - æggehvite **125**

**BJØRN** Rom - orangelikør - lakrids **125**

**HIPPIE HIBISCUS** Hvid rom - aperol - hibiscus - citron - æggehvite **125**

**BASILIKUM MARGHERITA** Tequila - orangelikør - basilikum - lime **125**

**AMARETTO SOUR** Amaretto - citron - vanilje - æggehvite **125**

**APEROL SPRITZ** Aperol - prosecco - appelsin - danskvand **110**

**HUGO SPRITZ** Prosecco - hyldeblomst - lime - mynte **110**

**ESPRESSO MARTINI** Vodka - espresso - kaffelikør - vanilje **135**

### MOCKTAILS (0,0%)

**DELFINO** Rabarber - citron - æggehvite - Tanqueray Gin 0,0% **95**

**HIPPIE HIBISCUS** Hibiscus - citron - æggehvite - Tanqueray Gin 0,0% **95**

**AMARETTO SOUR** Amarettosirup - citron - vanilje - æggehvite **95**

## LÆSK

**FILTRERET VAND** med eller uden bobler. Ad libitum **30/person**

**RABARBERSODAVAND** Økologisk fra Fritz Spritz **45**

**APPELSINSODAVAND** Økologisk fra Fritz Spritz **45**

**LEMONADE** Citron, lime & ingefær **45**

## FADØL

**CLASSIC** FUR bryghus **65**

**PILSNER** FUR bryghus **65**

**HVEDE** FUR bryghus **65**