

bjørn & delfino

Køkkenchef Davide Grossi byder velkommen til det friske, florale og legesyge delfinske sommerunivers. 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 maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

1. SERVERING

GAZPACHO

Tomat - olivenolie - chili
sprødt brød - thaibasilikum

LAKS

Yoghurt - rogn - ærter - citron - skovsyre

FUNKY VANDMELON

Daikon - shio koji - æblejuice
yuzu - lime - koriander

2. SERVERING

TATAR AF OKSE

Ramsløgmayo - brødkrummer
syltet kålrabi & crudité

MAJS "RIBS"

Raita sauce

ZUCCHINI ROLLS

Gedeost - tomatchutney - basilikumolie
skovsyre - mandel

BJØRN

450

Antipasti serveres til deling om bordet med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

ANTIPASTI

FUNKY VANDMELON

Daikon - shio koji - æblejuice
yuzu - lime - koriander

CARPACCIO

Okse - grana - rucolaolie
citron - reduceret balsamico

HOVEDRET

Vælg imellem hjemmelavede ravioli,
oksefilet og Moules Basquaise

SIDE

Vælg imellem
knuste kartofler og sommersalat

DESSERT

Citron crème brûlée

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

MENU - UPGRADES

HVIDLØGSBRØD 25 pr. person

2 ØSTERS 115 pr. person

VIN TIL MADEN 195 pr. person - Vælg 2 glas vin fra glas-sortimentet

ANTIPASTI

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

BRØD Surdejsbrød - sprødt maltknækbrød **40**

HVIDLØGSBRØD Surdejsbrød - persille/hvidløgssmør **65**

ØSTERS 2 STK. Signatur-gazpacho sauce **130**

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

TATAR AF OKSE Ramsløgmayo - brødkrummer - syltet kålrabi & crudité **125**

LAKS Yoghurt - rogn - ærter - citron - skovsyre **115**

ARANCINI Madagaskar pebermayo **90**

CARPACCIO Okse - grana - rucolaolie - citron - reduceret balsamico **115**

MAJS "RIBS" Raita sauce **80**

ZUCCHINI ROLL Gedeost - tomatchutney - basilikumolie - skovsyre - mandel **90**

FUNKY VANDMELON Daikon - shio koji - æblejuice - yuzu - lime - koriander **80**

HOVEDRETTER

HJEMMELAVEDE RAVIOLI Ricotta - ærter - beurre blanc - ærteskud - limeskal - parmesan **170**
(Tilføj N'duja +25)

OKSEFILET Oliven - chimichurri **245**

MOULES BASQUAISE Blåmuslinger - chorizo - chili - persille - citron **180**

SIDES TIL HOVEDRETTER

SPRØDE KNUSTE KARTOFLER Ramsløgmayo **65**

SOMMERSALAT Agurk - radise - feta - chili - oliven - sesam **55**

DESSERTER

JORDBÆR SEMIFREDDO Creme - verbena - mandelcrumble **80**

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**

SOFTDRINKS

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**