



## VELKOMST

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

**BJØRN** Rom - orangelikør - lakrids 125

**BOBLER** Pignoletto 90

### DELFINO

350

*Når du vil spise "family style" hvor alle 6 retter serveres til deling om bordet. Menuen serveres med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia*

#### 1. SERVERING

##### CEVICHE

Havkat, brændte blommer, ponzu og koriander.

##### ARTISKOK

Jordskokker, sprødt brød og purløg.

##### KALVEBRISLER

Miso, blomkål og malt.

~

#### 2. SERVERING

##### SVAMPE "TOAST"

Sprød foccacia, variation af svampe og Karl Johan-skum.

##### OKSETATAR

Syltet græskar, sennepskarse og græskarkerner.

##### KÅL MILLEFOGLIE

Palmeål, brunet smør og hasselnødder.

### BJØRN

450

*Når du - som bjørnen - vil have retterne for dig selv. Menuen serveres med maltknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia*

#### VELKOMST

KØKKENCHEFENS SNACK

#### FORRET

##### TOSCANSK RIBOLLITA

Klassisk dyb grøntsagssuppe med bønner, parmesan og friteret salvie.

#### HOVEDRET

Se udvalget på næste side

#### SIDE

Se udvalget på næste side

#### DESSERT

##### ITALIENSK MOCHI

Pære, figenmarmelade og mørk chokolade

*Menuerne skal vælges af hele bordet.*

#### MENU - UPGRADES

**HVIDLØGSBRØD 25 pr. person**

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

*Spørgsmål til allergener? Spørg din tjener!*



## EFTERÅR/VINTER

*I denne sæson samarbejder vi med CphFarmHouse, som lokalt dyrker næringsrigt mikrogrønt, og EAT WASTED, som producerer pasta af overskudsbrød. En mission der reducerer CO2-udledningen og hjælper dem i nød — og en mission vi er stolte af at støtte! Alt sammen præsenteret med B&Ds legende twist på det sydeuropæiske køkken.*

## SMÅ RETTER

**OLIVEN** Græske marinerede oliven **45**

**BRØD** Surdejsbrød og sprødt maltnækbrød **40**

**HVIDLØGSBRØD** What's not to like? **75**

**ARANCINI CACIO E PEPE** Madagaskar pebermayo **95**

**ARTISKOK** Jordskokker, sprødt brød og purløg **100**

**SVAMPE "TOAST"** Sprød foccacia, variation af svampe og Karl Johan-skum **100**

**TOSCANSK RIBOLLITA** (Klassisk dyb grøntsagssuppe) Bønner, parmesan og friteret salvie **90**

**KÅL "MILLEFOGLIE"** Palmekål, brunet smør og hasselnødder **100**

**CEVICHE** Havkat, brændte blommer, ponzu og koriander **130**

**KALVEBRISLER** Miso, blomkål og malt **130**

**OKSETATAR** Syltet græskar, sennepskarse og græskarkerner **125**

## HOVEDRETTER

**PASTA FRA GUTTERNE I "WASTED"** Svamperagú og god samvittighed **175**

**HELSTEGT HAVBARS** (uden ben) Yuzu blanquette og lime **205**

**OKSE SOM MEDALJON** Teres major, trøffelsauce, sylt og årstidens grønt **245**

*Tilføj friskrevet trøffel +45*

## SIDES TIL HOVEDRETTER

**SPRØDE KNUSTE KARTOFLER** Ramsløgsmayo **70**

**RISTET BLOMKÅL** Græsk yoghurt, oliven og valnødder **60**

## DESSERTER

**NONNA STELLAS KASTANJEKAGE** Pinjekerner, rosiner og yoghurtis **85**

**ITALIENSK MOCHI** Pære, figenmarmelade og mørk chokolade **75**

## COCKTAILS & DRINKS

**DELFINO** Gin, rabarber, citron og æggehvide **125**

**BJØRN** Rom, orangelikør og lakrids **125**

**HIPPIE HIBISCUS** Hvid rom, aperol, hibiscus, citron og æggehvide **125**

**AMARETTO SOUR** Amaretto, citron, vanilje og æggehvide **125**

**APEROL SPRITZ** Aperol, prosecco, appelsin og danskvand **110**

**HUGO SPRITZ** Prosecco, hyldeblomst, lime og mynte **110**

**ESPRESSO MARTINI** Vodka, espresso, kaffelikør og vanilje **135**

## MOCKTAILS (0.0%)

**DELFINO** Rabarber, citron, æggehvide og Tanqueray Gin 0,0% **95**

**HIPPIE HIBISCUS** Hibiscus, citron, æggehvide og Tanqueray Gin 0,0% **95**

**AMARETTO SOUR** Amarettosirup, citron, vanilje og æggehvide **95**

## SOFTDRINKS

**FILTRERET VAND** med eller uden bobler. Ad libitum **25/person**

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

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

**LEMONADE** Citron, lime og ingefær **45**

## FADØL

**CLASSIC ØKO** Herslev Bryghus **69**

**PILSNER ØKO** Herslev Bryghus **69**

**IPA ØKO** Herslev Bryghus **69**