

FORÅRSMENU

Vi bevæger os langsomt fra vinterens Bjørn-sæson mod sommerens Delfin-sæson. Det betyder nye, friske retter som kan nydes alene eller deles omkring bordet i bedste Delfino-stil. Alt sammen præsenteret med B&Ds legende twist på det sydeuropæiske køkken.

Spørgsmål til allergener? Spørg personalet.



VELKOMST

BOBLER 90

Pignoletto

DELFINO PUNCH 125

Rom, citron, ingefær, orange bitter og mynte

BJØRN 125

Rom, orangelikør og lakrids

DELFINO

375

Serveres "family style" til deling om bordet med malknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

1. SERVERING

Carpaccio af kuller med juice af grønne æbler, koriander, jalapeno og druer.

Grillet focaccia med lardo, blomme og auberginecreme.

Straciatella med syltet pære, radicchio og pistacie.

~

2. SERVERING

Oksetatar med løvstikke mayo, sennepskorn og tørret æggeblomme.

Arancini alla Cacio e Pepe.

Confiteret porre med salsa verde, kyllingeskind og feta.

BJØRN

475

Menuen serveres med malknækbrød, olivenolie og surdejsfocaccia

1. SERVERING - SERVERES "FAMILY STYLE"

Carpaccio af kuller med juice af grønne æbler, koriander, jalapeno og druer.

Straciatella med syltet pære, radicchio og pistacie.

Arancini alla Cacio e Pepe.

~

2. SERVERING - VÆLG 1 HOVEDRET & 1 SIDE

Ravioli med ricotta, citron, brunet smør og salvie.

Onglet af okse med spinat og sauce på langpeber og marsala **+35**

Helstegt havbars med fennikel og salsa verde **+35**

Knuste kartofler med purløgsmayo.

Sprøde salater med fennikel og urter.

~

3. SERVERING

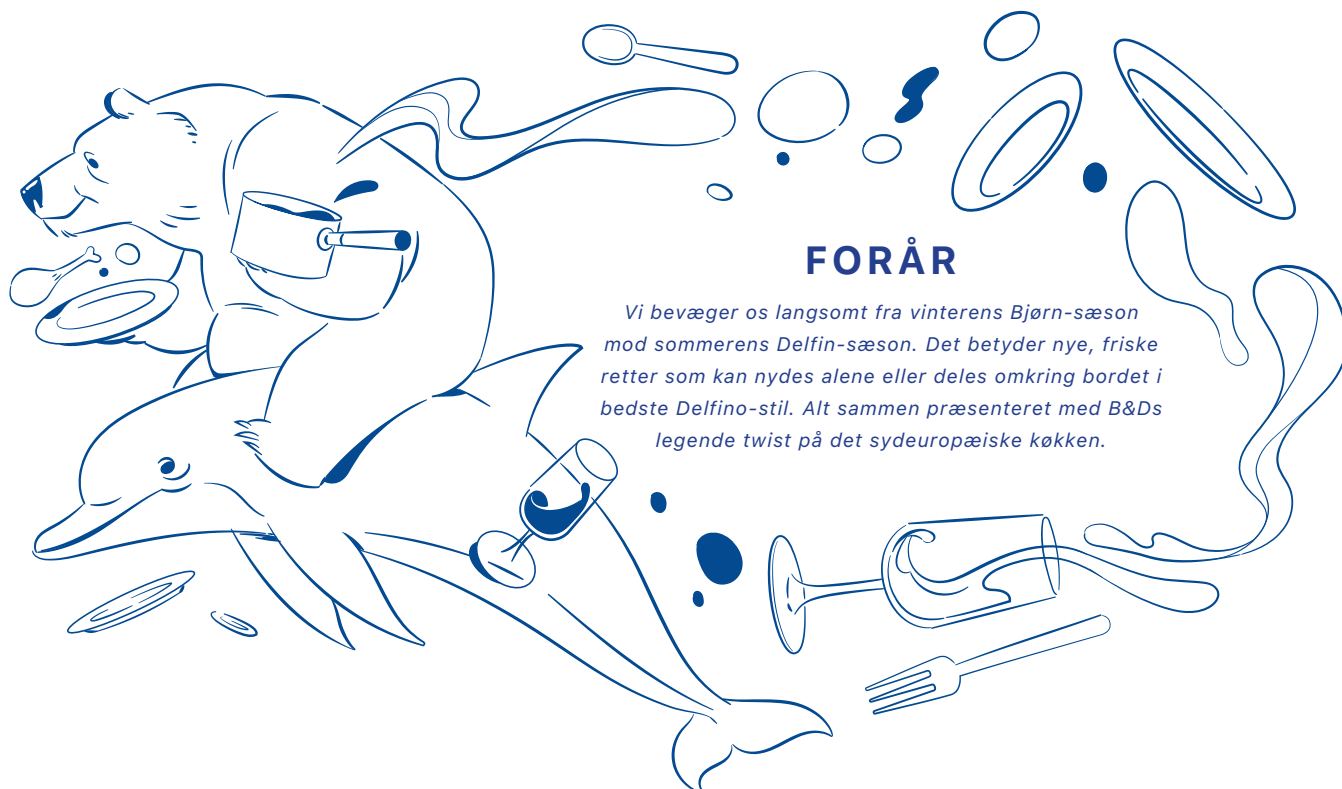
Pisket panna cotta med blomme og lakrids.

Menuerne skal vælges af hele bordet.

MENU - UPGRADES

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

Spørgsmål til allergener? Spørg din tjener!



FORÅR

Vi bevæger os langsomt fra vinterens Bjørn-sæson mod sommerens Delfin-sæson. Det betyder nye, friske retter som kan nydes alene eller deles omkring bordet i bedste Delfino-stil. Alt sammen præsenteret med B&Ds legende twist på det sydeuropæiske køkken.

SMÅ RETTER

OLIVEN Græske marinerede oliven **45**

BRØD Surdejsbrød og sprødt maltknækbrød **40**

ARANCINI CACIO E PEPE Peber, parmesan og pecorino **2 stk 95 / 3 stk 110**

CONFITERET PORRE Salsa verde, kyllingeskind og feta **95**

HJEMMELAVET STRACCIATELLA Syltet pære, radicchio og pistacie **110**

GRILLET FOCACCIA Lardo, blomme og auberginecreme **115**

OKSETATAR Løvtikkemayo, sennepskorn og tørret æggeblomme **135**

CARPACCIO AF KULLER Juice af grønne æbler, jalapeno, druer og koriander **135**

HOVEDRETTER

HELSTEGT HAVBARS Fennikel og salsa verde **220**

ONGLET AF OKSE Spinat, sauce på langpeber og marsala **230**

RAVIOLI Ricotta, citron, brunet smør og salvie (La Fresca) **175**

SIDES TIL HOVEDRETTER

KNUSTE KARTOFLER Purløgsmayo **65**

SPRØDE SALATER Fennikel og urter **65**

DESSERT

PISKET PANNA COTTA Blomme og lakrids **75**

COCKTAILS & DRINKS

DELFINO PUNCH Lys rum, citron, ingefær, orangebitter og mynte **125**

BJØRN Rom, orangelikør og lakrids **125**

BLOODY ORANGE Cointreau, blodappelsin, Brandy, citron og æggehvide **125**

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

BROMBÆR G&T Brombær, Bombay gin og tonic **110**

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

MOCKTAILS (0.0%)

B&D G&T Tanqueray Gin 0,0% og tonic **95**

BLOODY ORANGE Blodappelsin, Tanqueray Gin 0,0%, citron og æggehvide **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**

**bjørn &
delfino**