

MARCHAL

FROKOST MENU

MANDAG TIL LØRDAG 12:00 TIL 16:30

	DKK / €
5 GILLARDEAU ØSTERS MED GRØNNE ÆBLER, FINGER LIME OG FRISK WASABI	325 / 43
CAVIAR TASTING: 5 G. WHITE STURGEON, 5 G. BAERII, 5 G. OSCIETRE OG 5. G GOLD SELECTION	500 / 67
50 G. BAERII CAVIAR MED CRÈME FRAICHE, RØDLØG OG BLINIS	1000 / 133
HVIDE ASPARGES MED LARDO OG PARMIGIANO REGGIANO	210 / 28
FORÅRS SALATER FRA LAMMEFJORDEN MED POUSSINBRYST OG KRYDDERURTER	170 / 23
RÅ NORSKE KAMMUSLINGER MED GRØNNE MANDLER, UMODNE STIKKELSBÆR OG KORIANDER BLOMSTER	210 / 28
BLÆKSPRUTTE TILBEREDT MED ØSTERS, CAVIAR, CHAMPAGNESMØR OG RADISER	240 / 32
PIGHVAR STEGT PÅ BRØD MED GRILLEDE KÅLSKUD OG MUSLINGESAUCE MED LÖJROM	200 / 27
KREBS MED CONSOMMÉ, AGNALOTTI, MYNTE OG CHORIZO	190 / 25
GRILLEDE KALVEBRISLER MED GRØNNE JORDBÆR, SALATER OG PEBERRODS CREME	190 / 25
HÅNDSKÅRET OKSETARTAR MED ROSMARIN, TØRREDE OLIVEN, PARMIGIANO REGGIANO OG RADICCHIO	170 / 23
STEGT ANDELEVER MED ABRIKOSER, HINDBÆR, SECHUAN PEBER OG SAUCE GASTRIQUE	200 / 27
MODNE OSTE MED GARNITURE OG BRØD	210 / 28
JORDBÆRTÆRTE MED "RØDGRØD", CRÈME FRAICHE PARFAIT OG ROSER	130 / 20
"GULDBAR" MED HASSELNØDDER, CHOKOLADE OG CALVADOSIS	175 / 23
KØKKENCHEFENS FROKOST MENU	
2 RETTER	325 / 42
3 RETTER	425 / 55

- Bestil bord -

- Gå til Marchal -