

dejavú^{bistro}

EN AFTEN PÅ DEJAVÚ

4-RETTERS MENU

3 a la carte-retter + dessert sammensat af køkkenet

425

HELAFTENSMENU

Består af en cocktail, 4-retters menu sammensat af køkkenet og tilhørende 4-glas-vinmenu samt vand med/uden brus

825

BISTROLUX-AFTENMENU

Består udvalgt fra snack-plateau m/champagne, 5-retters BistroLux menu, 5-glas vinmenu samt vand med/uden brus og brød/smør

1.250

(Opgraderet vinmenu + 350kr)

A LA CARTE – ALLE RETTER: 135

Retterne har mellemretstørrelse, og vi anbefaler 3-4 retter alt afhængig af sult.
Brød og smør ad libitum: 8 kr

FORÅRSKÅL

med ristet panchetta, hasselnødder, sprøde kapers, trøffel og ramsløgsblanquet

PANDEKAGE PÅ KARTOFFEL

med rørt stenbiderrogn, pisket crème fraiche, rødløg og dild

RIMMET KAMMUSLING

med ørredrogn, ramsløg, hasselnødder, glaskål og røget smørsauce

VESTERHAVSFISK STEGT PÅ CROUTON

med gulerødder, lardo og sauce nage

TATAR A LA DEJAVÚ

med æggeblomme, urtecreme, syltet løg, chips, revet trøffel og foie gras

STEGT FOIE GRAS PÅ BRIOCHE

med citrusconfit, æble, rabarber og pebersauce

JUMBO MORKEL

FARSERET MED BRISLER

med brændt kålcreme, grillet løg og aromatisk sauce

GRILLET MODNET GRIS FRA 'DYRBAR'

med æblepuré, nye kål, ramsløg og kraftig æblesauce

SNACKS

DYBTSTEGT SMELT
med grillet citron og dip
85

3 ØSTERS NATUREL
med løgvinergrætte og citron
100

3 FRITEREDE ØSTERS
med tatarsauce og citron
120

6 BOURGOGNESNEGLE
med hvidløg, tomat, persille og croutoner
110

GOUGERS
med iberico-skinke (48 mdr) og trøffel
85

FRØLÅR
med persille, hvidløg og croutoner
85

ROSÉ-REJER
med aioli
95

CONFITERET VAGTELLÅR
med salvie
85

SNACK-PLATEAU

(passer fx til deling mellem to personer)
Dybtstegt smelt, 4 østers naturel, 4 friterede østers, 6 Bourgognesnegle, Rosé-rejer, grillet citron, dip og løgvinergrætte
595

KLASSISKERE

RIB-EYE
med fritter og bearnaisesauce
325

TOURNEDOS ROSSINI
med stegt foie gras, trøffel og borderlaise-sauce
395

VANILJEIS
med Gold kaviar, sauce på grøn tomat, estragon og 'gode rå' ¹
195

DESSERTER: 95

FLAGER AF COMTÉ OST
med kompot, knækbrød og morkelsauce

SPRØD TÆRTE
med pocheret rabarber i vanilje, kompot, vaniljeis og luftig marengs

CREPS
med appelsin, vaniljeis og appelsinsauce med Grand Marnier

Tilkøb til de retter, du ønsker

STEGT FOIE GRAS: 75
POMMES FRITES + MAYO: 45

KAVIAR 15 G: 195
KAVIAR 30 G: 390