

bistro
dejavú

EN AFTEN PÅ DEJAVÚ

BISTRO-MENU

Består af 3 Snacks + 3 retters menu
sammensat af køkkenet

450

VINMENU

Består af et glas mousserende vin
& 3 glas nøje udvalgte vin

350

BISTROLUX-MENU

Består af 3 snacks +
5 retters menu sammensat af køkkenet,
samt brød & smør

650

Skal vælges af hele bordet

VINMENU

Består af et glas Champagne
& 5 glas nøje udvalgte vin

600

KLASSIKERE

Brød & smør ad libitum: 15 kr.

STEGT PIGHVAR

med Pommes Sauté, stegt kål,
morkler & fyldt muslingesauce

255

STEGT GLASERET ANDEBRYST

med saltbagte beder, chili, løvstikke,
kirsebær & kraftig sauce

295

RIB-EYE 300G/400G

med fritter, peberglace & sauce Bearnaise

355/455

BEEF-WELLINGTON

med duxelles, modnet skinke, sennep, grillede og smørglaserede grøntsager,
fritter & pebersauce

650

Anbefales til 2 personer

Vi gør opmærksom på, at der er 30 min. tilberedningstid

SNACKS/STARTER

ØSTERS NATUREL

med løgvinaigrette & grillet citron
35 pr. stk.

FRITERET ØSTERS

med sauce tatar & grillet citron
40 pr. stk.

BLOODY MARY ØSTERS

med tomatsauce & syltede blegselleri
40 pr. stk.

2 STK. TÆRTE

med rå okse & caviar
130

2 STK. GOUGÈRES

med Iberico-skinke (48mdr) & trøffel
95

30 G. LØJROM

med pisket cremefraiche, rødløg & blinis
155

4 STK. ROSÉ-REJESALAT

i crustade
85

4 STK. CONFITERET VAGTELLÅR

med piment d'espelette
85

6 BOURGOGNESNEGLE

med hvidløg, tomat, persille & croutoner
135

30G/50G CAVIAR FRA ROSSINI

med pisket cremefraiche, rødløg & blinis
550/800

Tilkøb til de retter, du ønsker

POMMES FRITES + MAYO: 55

CAVIAR 15 G: 275

CAVIAR 30 G: 500

STEGT FOIE GRAS: 135

A LA CARTE

Brød og smør ad libitum: 15 kr.

RIMMET KAMMUSLINGER

med æble, syltede jordskok, nødder,
ponzu & Beurre Blanc
165

YAKITORI GRILLET JOMFRUHUMMER

med bagt græskar, tomater, ponzu & tomatblanquette
175

LYNSTEGT BLÆKSPRUTTE

med kål, mandler & hvidløgspanquette
155

VESTERHAVSFISK STEGT PÅ CROUTON

med grydestegt blomkål, karamelliseret creme,
æblesauce på varme krydderier & frisk trøffel
155

SMØRGLASERET BIMBI BROCCOLI

med sprøde kapers, pancetta, hasselnødder
blanquette & frisk trøffel
145

DEJAVU'S TATAR

med æggeblomme, urtecreme, syltede rødløg, chips
trøffel & revet frosset foie gras
175

MADELEINES

med iscreme på amarena-kirsebær og vanilje
& mørk chokolade ganache tilsmagt med lime
110

CRÊPE

med vaniljeis, mandler & flambérlage med appelsinlikør
110

UDVALG AF FRANSKE OSTE

med behørigt tilbehør & smørstegt rugbrød
1 stk. 60,-/ 3 stk. 155,-/ 5 stk. 200,-

VANILJEIS

med caviar 5/10g, olivenolie, balsamico & knas
175/275