

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 vine

350

BISTROLUX-MENU

Champagne
15g Kaviar m. blinis, purløg og cremefraiche (pr. 2 pers)
4 forskellige snacks
4 retters bistrolux menu
Brød&smør
Vinmenu med nøje udvalgte vine
Vand m/u brus
Kaffe/the

1200

KLASSIKERE

Brød & smør ad libitum: 15 kr.

DEJAVU'S TATAR

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

175

RIB-EYE 300G/400G

med fritter, peberglace & sauce bearnaise

355/455

GRILLET LAM

med artiskokker, tomat & fyldt sauce gastrik

255

BEEF-WELLINGTON

med duxelles, modnet skinke, sennep, haricots vert,
fritter & pebersauce

650

Anbefales til 2 personer

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

SNACKS/STARTER

ØSTERS NATUREL (pr. stk)
med løgvinaigrette & grillet citron
40

FRITERET ØSTERS (pr. stk)
med sauce tatar & grillet citron
45

BLOODY MARY ØSTERS (pr. stk)
med tomatsauce & syltede blegselleri
45

TÆRTE (2 STK.)
med rå okse & caviar
130

GOUGÈRES (2 STK.)
med Iberico-skinke (48mdr) & trøffel
95

KAMMUSLING a la ROCKEFELLER (4 STK)
med persillerasp, hvidløg og gratineret bechamel
155

GRILLET TOAST (2 STK.)
med sardiner og lardo
85

FRITERET CALAMARI
med piment d'espelette
90

BOURGOGNESNEGLE (6 STK.)
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.

CONFITERET KARTOFFEL
med taskekrabbe, ristet lardo og østersemulsion
150

PIGHVAR PÅ CROUTON
med porrerterrine og ægtesauce
155

YAKITORI GLASERET TORSK
med skorzonered & aromatisk sauce på miso
155

GRYDESTEGT BLOMKÅL
med sprøde kapers, hasselnødder
gremolata & frisk trøffel
145

GRILLET FILET MIGNON
med haricots vert, selleri og cremet fyldt pebersauce
185

TVÆRREB I RAVIOLI
med foie gras & okseconsommé
175

CITRONCREME
med sorbet på mælk, marengs, citrus & rålakrids
100

CRÊPE
med vaniljeis, mandler & flambérlage med appelsinlikør
110

UDVALG AF FRANSKE OSTE
med behørigt tilbehør & smørstegt rugbrød
1 stk. 60/ 3 stk. 155

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