

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

3 Snacks + 5 retters menu + brød&smør
sammensat af køkkenet

650

BISTROLUX VINMENU

Består af et glas champagne &
5 glas nøje udvalgte vine inkl.
kaffe/the og vand m/u brus

550

KLASSIKERE

Brød & smør ad libitum: 15 kr.

DEJAVU'S TATAR

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

175

(vi anbefaler tilkøb pommes frites +55kr)

STEGT FOIE GRAS

med grillet brioche, rabarbercreme, æbler, purløgssolie og pebersauce

160

RIB-EYE 300G/400G

med pommes frites, peberglace & sauce bearnaise

355/455

(vi anbefaler tilkøb af stegt foie gras +100kr)

BEEF-WELLINGTON

med duxelles, modnet skinke, sennep, grønne asparges,
pommes frites & 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

DYBTSTEGT SMELT
med grillet citron og sauce tatar
80

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
145

FRITERET CALAMARI
med piment d'espelette
90

BOURGOGNESNEGLE (6 STK.)
med hvidløg, tomat, persille & croutoner
135

15G/30G/50G CAVIAR FRA ROSSINI
med pisket cremefraiche, rødløg & blinis
300/525/800

TILKØB TIL DE RETTER, DU ØNSKER
POMMES FRITES + MAYO: 55
CAVIAR 15 G: 275
CAVIAR 30 G: 500
STEGT FOIE GRAS: 100

A LA CARTE

*Brød og smør ad libitum: 15 kr.
(Alle retter har mellemret størrelse, vi anbefaler 2-4 retter)*

CARPACCIO PÅ RØDE REJER
med olivenolie, passion og frosset foie gras
155

CEVICHE AF TUN
med franske tomater, agurk, hasselnødder og sauce på
tomater og tabasco
155

HVIDE ASPARGES
med røget rejer, salat, croutoner og hollandaise
150

STEGT HAVTASKE
med basquaise, fennikel og muslingefumé
160

VESTERHAVSFISK YAKITORI
med asparges, spinat og fiskefumé på ristet fiskeben
155

GRILLET FILET MIGNON
med grønne asparges, bagt hvidløg og trøffelsauce
185

POUSSIN
med radiser, hvide asparges, trøffel og sauce suprême
175

RABARBERCREME
med pistacie iscreme, syltet rabarber og marengs
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