

bistro
dejavú

EN AFTEN PÅ DEJAVÚ

BISTRO-MENU

Består af 3 Snacks + 3 retters menu
sammensat af køkkenet

500

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

700

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)

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

695

(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
145

15G/30G CAVIAR FRA ROSSINI
med pisket cremefraiche, PURLØG & blinis
325/525

TILKØB TIL DE RETTER, DU ØNSKER
POMMES FRITES + MAYO: 55
CAVIAR 15 G: 300
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 AF OKSEMØRBRAD
m. creme på varme krydderier, confiteret tomater,
jordkokkechips, julesalat og frisk trøffel
165

TRØFFEL PASTA
med trøffel blanquet sauce og frisk trøffel
170

STEGT PIGHVAR
med fennikel, palmekål, muslinger og muslingefume
175

VESTERHAVSFISK PÅ CROUTON
m. grydestegt blomkål i brunet smør, ristet
jordkokkecreme, og blanquette sauce
165

PEBERBØF AF OKSEMEDALJON
med heco-verts, pebersovs, pommes allumettes
185

STEGT ANDEBRYST
m. solbæcreme, rødbeder glaseret i egen saft, sprød
pommes rösti og fyldt andesauce
180

CANNELES
m. vaniljeis tilsmagt med amarene kirsebær,
smørkageknas og kirsebærsirup.
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, olivenolie, balsamico & knas
175