



VALENTINSaften PÅ DEJAVÚ

14. FEBRUAR 2026

På Dejavú glæder vi os til at fejre en aften i kærlighedens tegn, når vi slår dørene op til en dejlig valentinsaften. Book dit bord allerede nu via vores onlinebooking (der plejer at være rift om pladserne). I år har vi lavet en yderst eksklusiv menu med power på råvarer og smag. Kom og vær med til en flot aften med både klassikere og nye retter.

I år tilbyder vi en skøn Valentine pakke med alt hvad hjertet begærer:

3 snacks:

- Krustade m. marineret rød tun, piment creme og lime
- Tærte m. kaviar, rå okse og urtecreme
- Gougers m. ibericoskinke, trøffelcreme og trøffel

4-retters menu:

- Stegte norske kammuslinger m. glaserede gulerødder, kaviar, butternut squash og fyldt sauce nage
- Hjemmelavet trøffelpasta m. ricotta, frisk trøffel og cremet trøffelsauce
- Tournedos Rossini m. crouton, stegt foie gras, spinat sauté, frisk trøffel og fyldt pebersauce
- Crêpe Suzette m. vaniljeis, ristet mandler og karamelliseret sauce på appelsin og Grand Marnier

Pris for menuen – 750,-

Pris for vinmenu – 500,- (1glas bobler + 4 glas vin + 1 after dinner cocktail)

Tilkøbsretter:

- Wagu filet - serveres med pommes allumettes og pebersauce – pr 100g - 395,-
- Hel sort hummerhale m. confiteret tomater, syltet grønne tomater og pimentsauce – 395,-
- Trøffel Brie de Maux m. nødder, honningsauce og sprødt – 125,-
- Pommes frites – 60,-