

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

195

(vi anbefaler tilkøb pommes frites +60kr)

RIB-EYE 300G/400G

med pommes frites, peberglace & sauce bearnaise

375/475

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

BEEF-WELLINGTON

med duxelles, modnet skinke, sennep, grønne bønner,
pommes frites & pebersauce

700

(Anbefales til 2 personer)

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

SNACKS/STARTER

GILLARDEAU ØSTERS (pr. stk)
med løgvinaigrette & grillet citron
65

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

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

CUSTADE MED TUN (2 STK.)
med avocado creme
95

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

KAMMUSLING a la ROCKEFELLER (4 STK)
med persillerasp, hvidløg og gratineret bechamel
145

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: 60
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)*

RIMMET KAMMUSLING
med hasselnød, røget smør blanquette, æble revet trøffel
155

TRØFFEL PASTA
med ricotta, trøffel suace og frisk trøffel
155

DAMPET SKÆRISSING
med basques, fennikel crudite og muslinge suace
165

VESTERHAVSFISK PÅ CROUTON
med kartoffelcreme, stegt grønkål og sauce nage
160

PEBERBØF AF OKSEMEDALJON
med grønne bønner, pebersauce og pommes allumettes
195

SKINDFARSET PERLEHØNE
med glaceret gulerødder, butternut squash og sauce suprême
175

HVID CHOKOLADECREME
med blodappelsinsorbet, kageknas og appelsinfileter
100

CRÊPE
med vaniljeis, mandler & flambérlage med appelsinlikør
110

TRØFFEL BRIE
med bitre salater, honningsyltet valnødder og brød
155

VANILJEIS
med caviar 5, olivenolie, balsamico & knas
175