



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

Vælges af hele bordet

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 & vand m/u brus

550

Vælges af hele bordet

KLASSIKERE

Brød & smør ad libitum: 15 kr.

DEJAVU'S TATAR

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

195

(vi anbefaler tilkøb pommes fritter +60kr)

RIB-EYE 300G/400G

med pommes frites, peberglace og sauce bearnaise

375/475

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

MEUNIÉRESTEGT RØDTUNGE

med nye kartofler, sommergrønt & smørsauce med persille,
tomat, kapers, cornichoner & grillet citron

375

SNACKS/STARTER

GILLARDEAU ØSTERS NATUREL (pr. stk)

med løgvinaigrette og grillet citron
45

FRITERET ØSTERS (pr. stk)

med sauce tatar og grillet citron
45

TÆRTE (2 STK.)

med rå okse og kaviar
130

KRUSTADE MED TUN (2 STK.)

med piment crème
95

GOUGÈRES (2 STK.)

med Iberico-skinke (48mdr) og trøffel
95

KAMMUSLING a la ROCKEFELLER (4 STK)

med persillerasp, hvidløg og gratineret
bechamel
145

BOURGOGNESNEGLE (6 STK.)

med hvidløg, tomat, persille og croutoner
145

15G/30G CAVIAR FRA ROSSINI

med pisket cremefraiche, purløg og 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 & smør ad libitum: 15 kr.

(Alle retter har mellemret størrelse, vi anbefaler 2-4 retter)

STEGT KAMMUSLING

med blomkålspuré, hasselnød & brunet smørsauce tilsmagt
med soya
155

SOMMERKÅL

med bimi, smørblanquette, nødder, trøffel & kapers
155

CEVICHE PÅ KULLER

med lime, tomat, olivenolie, basilikum, chili & agurk i
ramsløg
155

VESTERHAVSFISK PÅ CROUTON

med ærter, nye gulerødder & champagnesauce
165

PEBERBØF AF OKSEMEDALJON

med haricot verts, pebersauce og pommes allumettes
195

HONNINGGLASERET GRIS

med majs, kantareller & æblesauce
175

DANSKE JORDBÆR

med balsamico, agave, mælke is, hvid chokoladecreme,
krystalliseret mørk chokolade & langpeber
120

CRÊPE

med vaniljeis, mandler og flambérlage med appelsinlikør
110

COMTÉ

med ristet brioche, flamberet figner & trøffel
175

VANILJEIS

med caviar 5g, olivenolie, balsamico & knas
175