

dejavú

EN AFTEN PÅ DEJAVÚ

BISTRO-MENU

Består af 4-retters menu sammensat af køkkenet

550

FULD BISTRO-MENU

Består af 4-retters menu sammensat af køkkenet inkl. 4 glas nøje udvalgte vine, vand m/u brus, brød&smør og kaffe/the

1000

Vælges af hele bordet

BISTROLUX-MENU

Består af rossini kaviar med blinis
3 Dejavú signatur snacks
Opgraderet 5-retters menu
sammensat af køkkenet

Menuen er inkl. champagne og
5 glas nøje udvalgte vine, brød&smør
samt kaffe/the og vand m/u brus

1500

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

395/495

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

TOURNEDOS ROSSINI

med grillet bøf af oksemørbrad, stegt foie gras,
sprød toast, spinat, frisk revet trøffel,
pommes frites & fyldt pebersauce

500

(Tilkøb 10g kaviar som topping H.K. Prins Henriks hofret +175kr)

dejavú

SNACKS/STARTER

GILLARDEAU ØSTERS NATUREL (pr. stk)

med løgvinaigrette og grillet citron

65

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 sesam og 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

350/550

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)

CARPACCIO PÅ RØDE REJER

med passion, purløgssolie, tomater og frosset foie gras

155

SOMMERKÅL

med bimi broccoli, friteret kapers, nødder, salat, frisk trøffel
og sauce på røget smør

155

SVAMPETOAST a la DEJAVÙ

med svampe a la crème, braiseret griseskank, syltet løg og
frisk revet trøffel

165

VESTERHAVSFISK PÅ CROUTON

med glaseret gulerødder & champagne beurre blanc

160

PEBERBØF AF OKSEMEDALJON

med grønne bønner, pebersauce og pommes allumettes

195

HONNINGGLASERET IBERICO GRIS

med stegte svampe, majs sauté og fyldt æblesauce

185

BAGTE BLOMMER

med vaniljeis, brud af krydderkage, limecreme, knas og
blommesirup

110

CRÊPE

med vaniljeis, mandler og flambérlage med appelsinlikør

110

TRØFFEL BRIE

med bitre salater, honningsyltet valnødder og brød

155

VANILJEIS

med caviar 5g, olivenolie, balsamico & knas

175