bistro dejavú

menu

# 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)*

**BEEF-WELLINGTON**
med duxelles, modnet skinke, sennep, haricots verts,
pommes frites og pebersauce
**795**
*Anbefales til 2 personer*
*(Vi gør opmærksom på, at der er 30 min. Tilberedningstid)*

bistro

# dejavú

menu

## 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 créme
**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 RØGET ANDEBRYST**
med endivie, syltet løg, trøffelcreme, chips og portvinsgastrik
**155**

**KAMMUSLING**
med æble, hasselnødder, blomkålscreme, frisk trøffel og sauce på røget smør
**155**

**TEMPERERET TORSK**
med kål, safran souffle og fyldt fiskefumé
**170**

**STEGT VESTERHAVSFISK**
med grydestegt selleri, karamelliseret creme, æblesauce og trøffel
**160**

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

**GRILLET PORCHETTA**
med flæskesvær, honningbagte jordskokker og fyldt skysauce
**185**

---

**JULE CANNELÉS**
med vaniljeis, limecreme, blodappelsin og smørkageknas
**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**