

SNACKS

GRISSINI Grissini m. urte- & oliventapenade	55
SALTEDE MANDLER Saltede spanske mandler	45
OLIVEN Marinerede økologiske små oliven	45
PICKLES Sæsonens grøntsager	40
VENTRESCA TUN Tun i olivenolie m. grillet brød	65
PANISSE m. revet trøffel og picorino ost	60

CHARCUTERIE

VÆLG MELLE

SKINKE AF ULDGRIS / SALAMI VENTRICINA  
NORDISK RUSTIK (MILD SALAMI) / NDJUA / GRAVAD OKSE  
FENNIKEL SALAMI / LUFTTØRRET NAKKEKAM  
RÆVHEDE SKINKE / PATÉ CAMPAGNE

GRAV7 CHARCUTERIE MED PICKLES	195
GRAV7 CHARCUTERIE MED PICKLES & OSTE	255

DE GRØNNE

SALAT ENDIVE m. ansjoser, parmesan og citronvinaigrette	65
SÆSON-GRØNTSAGER m. solsikke, hummus på gule ærter og syltede hyben	85
COURGET FLEUR Courget fleur i tempura m. gedeostcreme	55
TOMATCARPACCIO m. økologisk straciatella, purløgsolie og oregano	85
SALAT NICIOSE m. grillet tun, tomat, vagtelæg, bønner, radise, hjertesalat	85
FOIE GRAS TERRINE m. syltet artiskok, salat, croutons, rødvinvinaigrette	85
SALAT LYONNAISE m. sprød uldgris, porcheret æg, frisée salat, dijonvinaigrette	85

TILVALG

GRILLEDE PADRONS Grillede padron peber, parmesan og sichuanpeber	45
ASPARGESBROCCOLI Aspargesbroccoli m. lardo og artiskokcreme	50
TRØFFEL Svampefyldte morkler, spinat, bønner og ærter	65
NYE KARTOFLER Lune, nye kartofler m. oliven og syltede citroner	65

SHARING MENU

SHARING MENU, 10 RETTER

365 DKK PR. PERSON (SKAL BESTILLES AF HELE BORDET)

SNACKS/CHARCUTERIE

GRISSINI M. URTE- OG OLIVENTAPENADE  
MARINEREDE ØKOLOGISKE SMÅ OLIVEN  
PICKLES - Sæsonens grøntsager  
SALAT ENDIVE - m. ansjoser, parmesan og citronvinaigrette  
GRAVAD OKSE  
RÆVHEDE SKINKE  
PATÉ CAMPAGNE

VALGFRI PIZZA  
2 VALGFRIE PIZZAER

DESSERT

MILLE FEUILLE M. DANSKE JORDBÆR OG VANILJE CREME

VIN AD-LIBITUM +195 DKK/PERSON (CHARDONNAY, EL PULPO, TIER-  
RA DE CASTILLA, SPANIEN, ØKO)

PIZZA

Alle vores pizzaer er bagt på surdej og i stenovn. Vi anbefaler, at der bestilles 2 eller 3 små pizzaer pr. person.

1. TOMAT, MOZZARELLA, MARINERET TOMAT, PECORINO, ..... 55
2. TOMAT, MOZZARELLA, VENTRICINA, ØSTERSHATTE, OREGANO..... 55
3. TOMAT, MOZZARELLA, ULDGRIS, VILD RUCOLA, ..... 55
4. TOMAT, STRACCIATELLA, SENNEPBLADE, SPINAT, PADRON ... 50
5. MOZZARELLA, KARTOFFEL, KANTARELLER, BLÅ KORNBLOMST..... 50
6. MOZZARELLA, CARPACCIO, OLIVEN, MIZUNA ARTISKOKCREME..... 55
7. MOZZARELLA, ANSJOS, RICOTTA, SYLTET CITRON, ... 50

A LA CARTE

GRILLET HAMACHI TUN Grillet Hamachi tun m. bladselleri og vodka/lime skum	105
SARDINER I TEMPURA Sardiner i tempura med grillet citron og aioli	85
LINGUINE M. SKALDYR Linguine m. hummer, krebs, blæksprutte og cremet bisque	145
BABY HAVTASKE Baby havtaske med muslingefrikassé	135
KLASSISK PORCHETTA Porchetta med urter, citronskal og vild rucola	125
BAVETTE M. COGNACSAUCE Bavette m. sauce på cognac og grøn peber	115
RAVIOLI M. SOMMERBUK OG GRIS Ravioli med ragout af sommerbuk, gris og parmegiano cremé	135
(VEGETAR) TORTELLINI M. SVAMPE Tortellini m. svampe, mascarpone, sommertrøffel, brunet smør og revet ricotta	135

DESSERT

MILLE FEUILLE m. danske jordbær og vanilje creme	85
KLASSISK TIRAMISU m. espresso creme og amaretto	75
GRAV7 SØDT Fyldte chokolader	65
OSTE (2 OSTE 65 DKK / 3 OSTE 85 DKK / 4 OSTE 105 DKK) Rød Løber, Tomme de savoie, Pecorino m. trøffel, Drunken Dog, serveret med knækbrød med honning og surdej med fignekompot	

DRIKKEVARER

APERITIFS

APEROL SPRITZ / APEROL, CRÉMANT D'ALSACE & APPELSIN	85
PASTIS / RICARD, PERNOD, HENRI BARDOUIN, BERGER ELLER DES ALPES	65
DARK N' STORMY / MØRK ROM, LIME & GINGERBEER	85
G&T / GERANIUM GIN & FEVER TREE TONIC	85
OLD FASHIONED / BOURBON, ANGOSTURO, RØRSUKKER & APPELSINSKAL	85
ESPRESSO MARTINI / VODKA, KAHLUA, ESPRESSO & SIRUP	85

VIN

	GLAS	FL.
MOUSSERENDE		
CREMANT D'ALSACE, BRUT, BOECKEL	100	400
CHAMPAGNE, BRUT, BONNET LAUNOIS, FRANKRIG	115	470
CHARDONNAY, COTE D'OR, VINCENT PRUNIER	105	420
HVIDVIN		
SANCERRE, CROCHET, LOIRE	115	700
RIESLING, DRY, DR. LOOSEN, MOSEL, TYSKLAND	90	360
CHARDONNAY, EL PULPO, TIERRA DE CASTILLA	75	300
ROSÉ		
CERASUOLO, CADETTO, CASTORANI, ABRUZZO, ITALIEN	90	360
SYRAH, EL GAMBA, TIEERA DE CASTILLA, SPANIEN	75	300
RØDVIN		
PINOT NOIR, COTE D'OR, VINCENT PRUNIER	105	420
GIGONDAS, LA CAVE GIGONDAS, RHONE	115	460
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, VOLA VOLÉ, ABRUZZO	90	360
SYRAH, MAN EATER, TIERRA DE CASTILLA	75	300
ENTRE PALABRAS, VALDEMONJAS, RIBERA DEL DUERO	125	500

FADØL FRA BRYGHUSET MØN 48 CL

GRØNJÆGER PILSNER / KLINTEKONGENS KLASSISK / LISELUND IPA	55
---	----

FLASKEØL FRA BRYGHUSET MØN 33 CL

DRONNING FANES BROWN ALE / KONG ASGERS HVEDE / SOMMERSPIRETS LAKRIDS STOUT / DARK SKY STOUT	45
--	----

SODAVAND 25 CL

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE	35
---	----

SAFT FRA BRYGHUSET MØN 33 CL

HYLDEBLOMST / RABARBER / ÆBLE	38
-------------------------------	----

KAFFE

CAFFE LATTE	32
DOUBLE ESPRESSO	25
AMERICANO	25
CAPPUCINO	32

VAND M./EL UDEN BRUS

AD LIBITUM	35
------------	----