

ANNO 1902

SANS SOUCI

RESTAURANT
& VINBAR

SMØRREBRØDS MENU 'SMØRREBRØDS' MENU

VÆLG FRIT 2 STK. FRA
SMØRREBRØDSKORTET

CHOOSE 2 PCS. FROM THE
'SMØRREBRØDS' MENU

275,-

SNACKS

SALTEDE NØDDER **50,-**

OLIVEN **50,-**

COPPA **95,-**
Serveret med surdejsbrød

GOUGERES **85,-**
Trøffel & ostecreme

ANDECROUQUETTES **85,-**
Æble- & timianpure

ROSÉ REJER **3/6**
Citron & aioli **85/150,-**

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE **3/6**
Hvidløg & persille **85/150,-**

GILLARDEAU ØSTERS **3/6**
Med vinaigrette **120/230,-**

DÅSEMAD **115,-**
Spørg om udvalget

CAVIAR EN SURPRISE **365,-**
Jomfruhummer & blinis

SNACKS

SALTED NUTS

OLIVES

COPPA
Served with sourdough bread

GOUGERES
Truffle & cheese cream

DUCK CROUQUETTES
Apple- & thyme puree

ROSÉ SHRIMP
Lemon & aioli

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
Garlic & parsley

GILLARDEAU OYSTERS
With vinaigrette

TINNED FOOD
Ask about the selection

CAVIAR EN SURPRISE
Langoustine & blinis

ALLERGENER

*Spørg venligst tjeneren
for information*

SMØRREBRØD

STEGT SILD Syltet løg, krydderfedt & syrnet flødesauce med urter	145,-
ÆG & REJER Citronmayo & lyst brød	155,-
GRØNNE ASPARGES Friteret æg & kapersvinaigrette	145,-
FRITERET FISK Citronmayo & rejer	165,-
FRITERET FISK Hjemmelavet remoulade	145,-
CREMET HØNSESALAT Ramsløg, kyllingeskind & comté	155,-
OKSETATAR Sennep, tomat & urter	155,-
LUN LEVERPOSTEJ Svampe & bacon	165,-

FROKOST

POISSON À LA MEUNIÈRE Dagens grønt, kartoffel & hollandaise	285,-
RIBEYE Fritter, grønne bønner & bearnaise	295,-
SVAMPE À LA CREME Stegte svampe, parmesan & surdejsbrød	185,-
OKSETATAR Sennep, tomat & grøn salat	175,-
SALAT NICOISE Tun, æg, bønner, oliven & tomat	185,-
HVIDE ASPARGES & REJER Sauce beurre blanc, macadamianødder & urter	Dags- pris

SIDES

SURDEJSBRØD FRA HART BAGERI & PISKET SMØR	15,- pp.
FRITTER MED DIJONNAISE	60,-
GRØN SALAT	60,-
HARICOT VERTS	60,-

DESSERT

PETIT FOURS	45,-
SANS SOUCI'S OSTEVOGN	40,- pr.
CITRUSMOUSSE MED JORDBÆR & JORDBÆRSORBET	125,-
FERSKEN & ABRIKOS TARTE TATIN MED HINDBÆR	125,-
CREME BRULEE MED RABARBERSORBET	125,-
VANILJEIS MED CAVIAR	125,-

'SMØRREBRØD'

FRIED HERRING Pickled onion, herbal lard & sour cream sauce with herbs
EGG & SHRIMP Lemon mayo & white bread
GREEN ASPARAGUS Deep fried egg & capers vinaigrette
FRIED FISH Lemon mayo & shrimp
FRIED FISH Homemade remoulade
CREAMY CHICKEN SALAD Ramson, chicken skin & comté
BEEF TATARE Mustard, tomato & herbs
WARM 'LEVERPOSTEJ' Mushrooms & bacon



LUNCH

POISSON À LA MEUNIÈRE Greens of the day, potato & hollandaise
RIBEYE Fries, green beans & bearnaise
MUSHROOMS À LA CREME Fried mushrooms, parmesan & sourdough bread
BEEF TATARE Mustard, tomato & green salad
SALAD NICOISE Tuna, egg, beans, olives & tomato
WHITE ASPARAGUS & SHRIMP Sauce beurre blanc, macadamia nuts & herbs

SIDES

SOURDOUGH BREAD FROM HART BAKERY & BUTTER
FRIES WITH DIJONNAISE
GREEN SALAD
HARICOT VERTS

DESSERTS

PETIT FOURS
SANS SOUCI'S CHEESE CART
CITRUS MOUSSE WITH STRAWBERRIES
PEACH & APRICOT TARTE TATIN WITH RASPBERRY
CREME BRULEE WITH RHUBARB SORBET
VANILLA ICE CREAM WITH CAVIAR