

ANNO 1902

# SANS SOUCI

RESTAURANT  
& VINBAR

## TAL MED DIN TJENER TALK TO YOUR WAITER

Dagens 3 retters 395,- 3-course menu of the day  
3 retters inkl. vin 695,- 3-course incl. wine

### SNACKS

SALTEDE NØDDER 50,-

OLIVEN 50,-

COPPA 95,-  
Serveret med surdejsbrød

GOUGÈRES 85,-  
Karl Johan creme & serrano

SPRØD AND 85,-  
Med Chimichurri

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

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

DÅSEMAD FRA GRØNDALS 115,-  
Spørg om udvalget

30gr. BAERII CAVIAR FRA ROGN 395,-  
Gode Råd & crème fraîche 38%

### SNACKS

SALTED NUTS

OLIVES

COPPA  
Served with sourdough bread

GOUGÈRES  
Porcini mushroom cream & serrano

CRISPY DUCK  
With Chimichurri

ROSÉ SHRIMP  
Lemon & aioli

GILLARDEAU OYSTERS  
With vinaigrette

TINNED FOOD FROM 'GRØNDALS'  
Ask about the selection

30gr. BAERII CAVIAR FROM 'ROGN'  
'Gode Råd' & crème fraîche 38%

### ALLERGENER

*Spørg venligst tjeneren  
for information*

Hos Sans Souci har vi et tæt forhold til vores leverandører.  
Vi går aldrig på kompromis hvad angår kvalitet og søger altid sæsonens bedste og mest interessante råvarer.

Vi er ikke 100% økologiske, men køber altid ind med miljøet i tankerne og helst fra producenter så tæt på som muligt.

Håndværk er et andet fokusområde og i køkkenet elsker kokkene at dygtiggøre sig og afprøve nye retter der kan finde vej til menukortet.

Hør altid om vores tavleretter, der netop bærer præg af lysten til at lave lækre nye retter af dagsaktuelle råvarer.

## FORRETTER

TATAR AF OKSE **165,-**  
Sennep, tomat, estragon & grøn salat

KANTAREL TOAST **175,-**  
Kirsebær & kørvel (tilkøb stegt foie gras +70,-)

HUMMERRAVIOLI **185,-**  
Ærter, spinat, piment & hummerbisque

FOIE GRAS TERRINE **225,-**  
Figner, grøn tomat & grillet brioche

## STARTERS

BEEF TARTARE  
Mustard, tomato, tarragon & green salad

CHANTERELLE TOAST  
Cherries & chervil (add fried foie gras +70,-)

LOBSTER RAVIOLI  
Green peas, spinach, piment & lobster bisque

FOIE GRAS TERRINE  
Figs, green tomato & grilled brioche

## HOVEDRETTER

FISK À LA MEUNIÈRE **285,-**  
Grønt, kapers, urter, brunet smørsauce med lime & soya

HUMMERHALE **375,-**  
BBQ, gulerødder, rød karry & kokos

STEGT SVINENAKKE **235,-**  
Glaseret rødbede, morkler & salvie

300gr. RIBEYE **385,-**  
Fritter, grøn salat & bearnaise

## MAIN COURSES

FISH À LA MEUNIÈRE  
Greens, capers, herbs, brown butter sauce with lime & soy

LOBSTER TAIL  
BBQ, carrots, red curry & coconut

FRIED PORK NECK  
Glazed beetroot, morels & sage

300gr. RIBEYE  
Fries, green salad & bearnaise

## SIDES

SURDEJSBRØD FRA HART BAGERI & SMØR **20,-**  
FRITTER MED DIJONNAISE **60,-**  
GRØN SALAT **60,-**

## SIDES

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

## DESSERT

PETIT FOURS **35,-**

SANS SOUCI'S OSTETALLERKEN **125,-**

CITRUSMOUSSE MED JORDBÆR & JORDBÆRSORBET **125,-**

BROMBÆR MED HVID CHOKOLADE, MYNTE & YUZU **125,-**

AFFOGATO **85,-**

CRÈME BRÛLÉE MED DAGENS SORBET **95,-**

VANILJEIS MED CAVIAR **135,-**

## DESSERTS

PETIT FOURS

SANS SOUCI'S CHEESE PLATE

CITRUS MOUSSE WITH STRAWBERRIES

BLACKBERRY WITH WHITE CHOCOLATE, MINT & YUZU

AFFOGATO

CRÈME BRÛLÉE WITH SORBET OF THE DAY

VANILLA ICE CREAM WITH CAVIAR

