

ANNO 1902

SANS SOUCI

RESTAURANT
& VINBAR

SMØRREBRØDS MENU

'SMØRREBRØDS' MENU

VÆLG FRIT 2 STK. FRA
SMØRREBRØDSKORTET

CHOOSE 2 PCS. FROM THE
'SMØRREBRØDS' MENU

285,-

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%

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.

Spørg også din tjener i forhold til allergener og retter der passer særligt til børn.

SMØRREBRØD

KARRY SILD Æggesalat, rødløg, kapers & karse	145,-
STEGT SILD Porrekompot, timian, kapers & beurre blanc	145,-
KARTOFFEL Grillet & syltede løg, urtemayo & chips	145,-
RØGET LAKS Rygeost, sprødt grønt & brioche	155,-
ÆG & REJER Citronmajo & brioche	155,-
FRITERET FISK Citronmajo & rejer	165,-
FRITERET FISK Hjemmelavet remoulade	155,-
HØNSESALAT À LA WALDORF Selleri, valnødder & æble	155,-
OKSETATAR Tomat, sennep & estragon	155,-
ROASTBEEF Peberrod, remoulade, ristede løg & karse	165,-

FROKOST

KANTAREL TOAST Kirsebær & kørvel (tilkøb stegt foie gras +70,-)	175,-
TATAR AF OKSE Sennep, tomat, estragon & grøn salat	165,-
FOIE GRAS TERRINE Figner, grøn tomat & grillet brioche	225,-
FISK À LA MEUNIÈRE Grønt, kapers, urter, brunet smørsauce med lime & soya	285,-
225gr. RIBEYE Fritter & bearnaise	295,-

SIDES

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

DESSERT

PETIT FOURS	35,-
SANS SOUCI'S OSTETALLERKEN	125,-
CITRUSMOUSSE MED JORDBÆR & JORDBÆRSORBET	125,-
BROMBÆR MED HVID CHOKOLADE, MYNTE & YUZU	125,-
AFFOGATO	75,-
CRÈME BRÛLÉE MED DAGENS SORBET	95,-
VANILJEIS MED CAVIAR	135,-

'SMØRREBRØD'

CURRY PICKLED HERRING Egg salad, red onions, capers & cress	
FRIED HERRING Leek compote, thyme, capers & beurre blanc	
POTATO Grilled & pickled onion, herb mayo & chips	
SMOKED SALMON Smoked cheese, crisp greens & brioche	
EGG & SHRIMP Lemon mayo & brioche	
FRIED FISH Lemon mayo & shrimp	
FRIED FISH Homemade remoulade	
CHICKEN SALAD À LA WALDORF Celery, walnuts & apple	
BEEF TARTARE Tomato, mustard & tarragon	
ROAST BEEF Horseradish, remoulade, crisp onions & cress	



LUNCH

CHANTERELLE TOAST Cherries & chervil (add fried foie gras +70,-)	
BEEF TARTARE Mustard, tomato, tarragon & green salad	
FOIE GRAS TERRINE Figs, green tomato & grilled brioche	
FISH À LA MEUNIÈRE Greens, capers, herbs, brown butter sauce with lime & soy	
225gr. RIBEYE Fries & bearnaise	

SIDES

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

DESSERTS

PETIT FOURS	
SANS SOUCI'S CHEESE PLATE	
CITRUS MOUSSE WITH STRAWBERRIES & SORBET	
BLACKBERRY WITH WHITE CHOCOLATE, MINT & YUZU	
AFFOGATO	
CRÈME BRÛLÉE WITH SORBET OF THE DAY	
VANILLA ICE CREAM WITH CAVIAR	