

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 piment d'espelette creme

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 piment d'espelette cream

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%

*Spørg også din tjener i forhold til allergener og retter der
passer særligt til dine behov*

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 Svampe, sprødt kyllingeskind & comté	155,-
OKSETATAR Tomat, sennep & estragon	155,-
ROASTBEEF Peberrod, remoulade, ristede løg & karse	165,-

FROKOST

KANTAREL TOAST Bær & 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,-
PEBERBØF Fritter, salat & pebersauce	245,-

SIDES

HJEMMEBAGT LUNT GRYDEBRØD MED SALTET SMØR	20,- pp.
FRITTER MED DIJONNAISE	60,-
GRØN SALAT	60,-

DESSERT

PETIT FOURS	50,-
SANS SOUCI'S OSTETALLERKEN	125,-
VANILJEMOUSSE MED ÆBLE & HAVESYRESORBET	125,-
BLÅBÆRKAGE MED VANILJEIS & KAMELSAUCE	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 Mushrooms, crispy chicken skin & comté	
BEEF TARTARE Tomato, mustard & tarragon	
ROAST BEEF Horseradish, remoulade, crisp onions & cress	



LUNCH

CHANTERELLE TOAST Berries & 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	
PEPPER STEAK Fries, salad & pepper sauce	

SIDES

HOMMADE POT BREAD WITH SALTED BUTTER	
FRIES WITH DIJONNAISE	
GREEN SALAD	

DESSERTS

PETIT FOURS	
SANS SOUCI'S CHEESE PLATE	
VANILLA MOUSSE WITH APPLE & SORREL	
BLUEBERRY CAKE WITH VANILLA ICECREAM	
AFFOGATO	
CRÈME BRÛLÉE WITH SORBET OF THE DAY	
VANILLA ICE CREAM WITH CAVIAR	