

ANNO 1902

SANS SOUCI

RESTAURANT
& VINBAR

TAL MED DIN TJENER TALK TO YOUR WAITER

DAGENS 3 SNACKS
& 3 RETTERS MENU

TODAYS 3 SNACKS
& 3-COURSE MENU

495,-
845,- inkl. vin

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*

FORRETTER

TATAR AF OKSE Sennep, tomat, estragon & grøn salat	165,-
KANTAREL TOAST Bær & kørvel (tilkøb stegt foie gras +70,-)	175,-
HUMMERRAVIOLI Ricotta, spinat, piment & hummerbisque	185,-
FOIE GRAS TERRINE Figner, grøn tomat & grillet brioche	225,-
HUMMERHALE Græskar, rød karry & kokos	265,-

STARTERS

BEEF TARTARE Mustard, tomato, tarragon & green salad
CHANTERELLE TOAST Berries & chervil (add fried foie gras +70,-)
LOBSTER RAVIOLI Ricotta, spinach, piment & lobster bisque
FOIE GRAS TERRINE Figs, green tomato & grilled brioche
LOBSTER TAIL Pumpkin, red curry & coconut

HOVEDRETTER

DAGENS TAVLERET Se tavle eller spørg din tjener	Dagspris
FISK À LA MEUNIÈRE Grønt, kapers, urter, brunet smørsauce med lime & soya	285,-
WELLINGTON AF LAMMEKRONE Selleri, timian & lammesky	365,-
T-BONE STEAK Fritter, grøn salat & bearnaise (tilkøb stegt foie gras +70,-)	385,-

MAIN COURSES

DISH OF THE DAY See the board or ask your waiter
FISH À LA MEUNIÈRE Greens, capers, herbs, brown butter sauce with lime & soy
CROWN OF LAMB WELLINGTON Celeriac, thyme & lamb sauce
T-BONE STEAK Fries, green salad & bearnaise (add fried foie gras +70,-)

SIDES

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

SIDES

HOMMADE POT BREAD WITH SALTED BUTTER
FRIES WITH DJONNAISE
GREEN SALAD

DESSERT

PETIT FOURS	50,-
SANS SOUCI'S OSTETALLERKEN	125,-
VANILJEMOUSSE MED ÆBLE & HAVESYRESORBET	125,-
BLÅBÆRKAGE MED VANILJEIS & KARAMELSAUCE	125,-
AFFOGATO	85,-
CRÈME BRÛLÉE MED DAGENS SORBET	95,-
VANILJEIS MED CAVIAR	135,-

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

