

ANNO 1902

# SANS SOUCI

RESTAURANT  
& VINBAR

## TAL MED DIN TJENER TALK TO YOUR WAITER

DAGENS 2 SNACKS  
& 3 RETTERS MENU

TODAYS 2 SNACKS  
& 3-COURSE MENU

**595,-**  
995,- inkl. vin

### SNACKS

SALTEDE NØDDER **50,-**

OLIVEN **50,-**

COPPA **95,-**  
Serveret med surdejsbrød

GOUGÈRES **75,-**  
Karl Johan creme & serrano

SPRØD AND **75,-**  
Med piment d'espelette creme

SALT ÆBLESKIVE **85,-**  
Frisk ost & løjrom

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

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

SALTY PANCAKE PUFFS  
Fresh cheese & 'løjrom'

GILLARDEAU OYSTERS  
With vinaigrette

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, karse & grøn salat	165,-
TRØFFEL TÆRTE Artiskokker & sauce på comté	195,-
HELLERFLYNDER Løjrom, porre, kål & muslingesauce	165,-
HUMMERHALE Jordskokker, crouton & hummer bisque	295,-

## HOVEDRETTER

CONFIT DE CANARD Kartoffel, kålsalat & andesauce	265,-
FISK À LA MEUNIÈRE Grønt, brunet smørsauce med klementin & soya	325,-
SPRØDT KYLLINGE OVERLÅR Morkler, selleri & sherrysauce	275,-
PEBERBØF PÅ RIB-EYE Fritter, rødebeder & pebersauce	385,-

## SIDES

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

## DESSERT

PETIT FOURS	50,-
SANS SOUCI'S OSTETALLERKEN	145,-
MONT D'OR MED TRØFFEL & BRIOCHE	Dagspris
CHOKOLADEBAR MED HASSELNØDDER & VANILJEIS	125,-
PROFITEROLES MED VANILJEIS & CHOKOLADESAUCE	125,-
RIS À L'AMANDE MED KIRSEBÆRSAUCE	95,-
CRÈME BRÛLÉE MED KIRSEBÆRSORBET	95,-

## STARTERS

BEEF TARTARE Mustard, tomato, cress & green salad
TRUFFLE TART Artichokes & sauce of comté
HALIBUT 'Løjrom', leek, kale & mussel sauce
LOBSTER TAIL Jarusalem artichokes, crouton & lobster bisque

## MAIN COURSES

CONFIT DE CANARD Potatoes, kale salad & duck sauce
FISK À LA MEUNIÈRE Greens, brown butter sauce with clementine & soy
CRISPY CHICKEN THIGH Morels, celeriac & sherry sauce
PEPPER STEAK OF RIB-EYE Fries, beets & pepper sauce

## SIDES

HOMMADE POT BREAD WITH SALTED BUTTER
FRIES WITH DJONNAISE
GREEN SALAD



## DESSERTS

PETIT FOURS
SANS SOUCI'S CHEESE PLATE
MONT D'OR WITH TRUFFLE & BRIOCHE
CHOCOLATE BAR WITH HAZEL NUTS & VANILLA ICE
PROFITEROLES WITH VANILLA ICE & CHOCOLATE
'RIS À L'AMANDE' WITH CHERRY SAUCE
CRÈME BRÛLÉE WITH CHERRY SORBET