

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 **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*

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 Citronmayo & brioche	155,-
FRITERET FISK Citronmayo & rejer	165,-
FRITERET FISK Hjemmelavet remoulade	155,-
HØNSESALAT Svampe, sprødt kyllingeskind & comté	155,-
OKSETATAR Tomat, sennep & karse	155,-
ROASTBEEF Peberrod, remoulade, ristede løg & karse	165,-

FROKOST

TRØFFEL TÆRTE Artiskokker & sauce på comté	195,-
TATAR AF OKSE Sennep, tomat, karse & grøn salat	165,-
FISK À LA MEUNIÈRE Grønt, urter, brunet smørsauce med klementine & soya	285,-
CONFIT DE CANARD Kartoffel, kålsalat & andesauce	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	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,-

'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 & cress	
ROAST BEEF Horseradish, remoulade, crisp onions & cress	



LUNCH

TRUFFLE TART Artichokes & sauce of comté	
BEEF TARTARE Mustard, tomato, cress & green salad	
FISH À LA MEUNIÈRE Greens, herbs, brown butter sauce with clementine & soy	
CONFIT DE CANARD Potatoes, kale salad & duck sauce	

SIDES

HOMMADE POT BREAD WITH SALTED BUTTER	
FRIES WITH DIJONNAISE	
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	