

B A S A L T

VEGETAR VEGETARIAN

Vores retter serveres i forret størrelse. Vi forslår 2-3 retter alt efter hvor stor sulten er.
All dishes are served as a starter size; we recommend 2-3 dishes depending on how hungry you are.

Salat med spidskål Sojabønner, avocado og mandler 95,-
Salad with pointed cabbage Soy beans, avocado and almonds

Grillede salat Vinaigrette, korn og syltede grøn tomat 60,-
Grilled salad Vinaigrette, grains and pickled green tomatoes

Hengemte svampe Lun æggeblomme, ramsløgsolie 95,-
Pickled mushroom Warm egg yolk, ramson oil

Syrnet kål Vallesauce, røget dild olie og tang fra Dragør strand 95,-
Sour cabbage Sauce on whey, smoked dill oil Crispy seaweed from "Dragør and beach cress

Pasta Sauce på svampe og fløde 95,-
Pasta Crème sauce with mushrooms

Grillede grøntsager fra bålet 95,-
Bonfire grilled vegetables

Danske oste Gæret blåbær puré og ristet nøddebrød 85,-
Danish cheeses Fermented blueberry purée and toasted fruit bread

Sorbet på ribs saft fra sommeren 2017 Mousse på bergamotte, fermenteret honning og raps olie 85,-
Sorbet on red currant juice from the summer of 2017 Bergamot mousse, honey and rapeseed oil

Varm kaffeskum Whisky og Iscreme på økologisk fløde 85,-
Hot coffee foam Whiskey and ice cream on organic cream

Snobrød over bål Chokolade og brunet smør 85,-
Brioche twirls served on coal Chocolate and brown butter

Vores råvarer er sæsonbetonede, og der tages derfor forbehold for mindre ændringer samt udsolgte varer.
Priserne er i danske kroner og inklusiv betjening og moms.
Såfremt der skulle være allergier, specielle diæter eller lignende, kontakt venligst vores personale.

*Ingredients are seasonal. Therefore, the menu can be subject to minor changes and availability.
Prices are in DKK and include VAT and service.
Concerns about allergies or special diets? Please contact our staff*