

**AT OFELIA**

**FROKOST**

Zucchini blomster, spæde gulerødder med top friteret i surdej,  
og dyppet i spicy tamarindsauce.

Sprød glaskål, peanuts og en bombe af friske urter

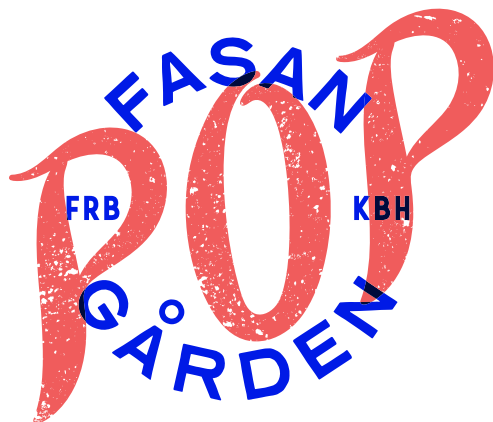
Brød med luftigt smør

Bouillon af hvide asparges, saltet makrel, ponzu og syltede solbærblade

BBQ på tomater og røde bær, grise fra Troldgaarden og citrontimianemulsion

Tærte med geleret fløde, jordbær, hybenroser i chiffonade og is på langpeber

Frokostmenu DKK 395 / ølmenu, 4 glas DKK 255



## **AT OFELIA**

### **AFTEN**

Zucchini blomster, spæde gulerødder med top friteret i surdej, og dyppet i spicy tamarindsauce.

Sprød glaskål, peanuts og en bombe af friske urter

Brød med luftigt smør

Bouillon af hvide asparges, saltet makrel, ponzu og syltede solbærblade

Små, nykogte kartofler med saltede, hånddykkede kammuslinger, syltede grønne jordbær og æggeblomme i soya og mirin

BBQ på tomater og røde bær, grise fra Troldgaarden og citrontimianemulsion

Tærte med geleret fløde, jordbær, hybenroser i chiffonade og is på langpeber

**Aftenmenu DKK 595 / vinmenu, 3 glas DKK 355  
Et glas bobler DKK 95**

TILKØB TIL AFTENMENU

Grillet fladbrød, cremefraiche og 30 gr. Baerii caviar, DKK 355

Østers

6 stk., DKK 120 / 9 stk., DKK 235 / 12 stk., DKK 350