

AFTENBUFFET

Tirsdag til torsdag 355,- / Fredag og lørdag 415,-

inkl. hvidvin, rødvin, rosé, fadøl og sodavand. Bordet er jeres i 1 time og 45 min.

EKSTRA FESTLIGT

Skal bestilles af alle i selskabet

Aftenbuffet inkl. bobler, salte snacks, vin, øl, sodavand, kaffe og en avec

Tirsdag til torsdag
535,-

Fredag og lørdag
595,-

KOLDE RETTER

Hjemmebagt olivenbrød

med pisket smør og vegansk smør

Håndpillede rejer

med sommerkål, dild og syrnede fløde

Pebermarineret okseflanksteak

med svampemayonnaise, syltede svampe, parmesan og granatæble

SPREAD OG DIP

Tatarsauce, chilisauce, chilimayonnaise, smørbønnehummus med hasselnødder, baba ganoush

DESSERTER

Gammeldags æblekage
med flødeskum

Bagt chokoladebrownie
med saltet karamel og pekannødder

Oste fra nær og fjern
med kiks og bærkompot

LUNE RETTER

Bagt butternutsquash

med valnødder, rygeost og poppede bygkerner

Friteret torsk

med sauce tatar og grillet citron

Marokkansk oksegryde

med ras el hanout, mandler, abrikoser, kikærter og søde kartofler

Langtidsstegt svineskank

med BBQ og æbleglace

Knuste kartofler

samt majscolbe med hvidløg og parmesan

Fritter

med eddikepulver og havsalt

Spicy lime chicken

SALATER

Salat af æbler

med jordskokker, grønne bønner og syltede rødløg

Tabbouleh

med mynte, tomat, koriander og agurk

Bagte rødbeder

med dressing af krondild og peberrod

SULT
I CINEMATEKET