

AFTENBUFFET

TIRS-TORS 200,-

Drikkevarer kan tilkøbes på aftenen.
All you can drink (øl, vand, vin) 195,-

FRE-LØR 415,-

Inklusiv hvidvin, rødvin, fadøl
og sodavand

Bordet
er jeres i
1 time og
45 min.

KOLDE RETTER

Plukket kylling på grønne marker
med ærtepure, mynte, asparges og tomat

Kystfisk med kamille og urtegrønt
Lange med kamillegelé, estragoncreme,
ristet rug og urter

Beder og bid med peberrodscreme
Bolche og gule beder med peberrodscreme,
balsamico, kerner og rucola

VARME RETTER

Overlår med røget Soubise og Dukkah
Dansk kylling med løg, nødder og
varme krydderier

Friteret hvid fisk
med tatarsauce og grillet citron

Dampede nye kartofler
med ramsløgspesto, puffet boghvede
og parmesan

Bao med sommerkål
og sesam svampe, syltet rødløg
og hoisinmayo

SALATER

Spæde blade og urter
Plukket grøn salat med friske
krydderurter og let vinaigrette

Sommerkål og spirer
Syltet rabarber og belugalinser

Umamigrønt med rod
Pastinak, kinaradise, miso,
spinat og tomat

DESSERTER

Rabarber trifli
med havreknas

Solbærmousse i chokolade
med råsyltede solbær

2 slags oste
med sprødt og sødt

DIP & SPREADS

Hummus med bagt peberfrugt, tirokafteri med oliven, tatarsauce, chiliolie,
hoisinmayonnaise, hyldeblomst vinaigrette, ketchup

BRØD

Bagt surdejsbrød fra Meyers bageri og glutenfrie boller, vegansk smør og pisket smør

SULT
I CINEMATEKET