

Juletapas & Vinbar

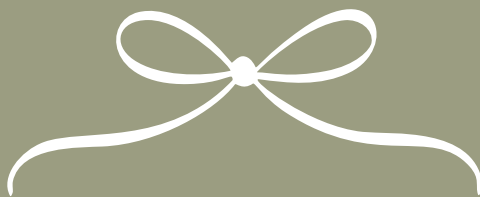
12 SMÅ SERVERINGER SERVERET VED BORDENE

Velkomstdrink ved ankomst samt **fri øl, vin og vand** i 4 timer,
samt gode priser på cocktails hele aftenen.

699,- pr. person

Hver fredag og lørdag

fra 20. nov. - 19. dec. | 19.00-23.00



Lækre snacks og 12 juleinspirerede tapasanretninger, gode vine og øl i glasset samt den helt rigtige stemning til en aften, hvor man både kan hygge, spise, skåle og blive hængende lidt længere.

Menu

Snacks

Hjemmebagt øko foccacia, pesto med persille og grønkål, saltede mandler og blå kartoffelchips.

Runde 1

Koldrøget laks med rødbedetatar og rugbrødsknas

Seafood hot dog med spicy skaldyrssalat og avocado dressing

Bresaola med pebercreme, estragonmayonnaise, pistacie og hasselnødder

Runde 2

Rillette af gris med Esplette peber og flæskesvær og chipotle mayo.

Slider med braiseret oksespidsbryst, dijonnaise, løgmarmelade og kål

Arancini: panerede, friterede risottokugler med svampe og trøffelmayo

Runde 3

Rosastegt okse med trøffelsauce og valnødder

Andebryst asian style med ristede cashewnødder, bagt hokkaido græskar, rosenblade og korean bbq sauce

Frisk salat med vinterkål, æbler og dijon dressing

Runde 4

Æbleskiver med dulce de leche, appelsin og kanelcreme

Ris a la mande som trifli med mandel krokant og Amarena kirsebær.

Hjemmelavede luksus romkugler med rå kakao og El Dorado rom.