

# NOMELLE

## MENU

SÆSONMENU	4 serveringer (skal vælges af hele selskabet)	475,-
VINMENU	4 glas	395,-
SAFTMENU	4 glas	275,-

## À LA CARTE

### SNACKS

GRØNNE NOCELLARA OLIVEN	De bedste af slagsen	55,-
VALENCIA MANDLER	"Sour cream and onion"	55,-
PUFFET FLÆSKESVÆR	Pikant mayo med piment d'espelette	65,-

### FORRETTER

KAMMUSLING	Lidt som ceviche med hyldeblomst, spæde grøntsager og kefirfløde	145,-
HVIDE ASPARGES	Med rejer og sauce blanquette	195,-
KARTOFFELKROKET	Med masser af urter og lækker sauce lavet på gammelknas	125,-
ØKO OKSETATAR	Sprøde kartoffelchips og pebermayonaise	155,-

### HOVEDRETTER

SKÅNSOM FISK MED MISO	Kålskud og skummende muslingesauce	225,-
TARTELET	Stuvning med grønne asparges, forårsgrønt og hasselnødder	205,-
SPRØD KYLLING	Grønne asparges, rabarber og persillesauce	255,-
RIBEYE AF ØKO-OKSE	Mini morkler, spæd grønt og morkelsauce	325,-

### SIDES

SNOBRØD	Med urter og friskost	35,-
GRØN SALAT	Urtevinaigrette og dukkah	55,-
FRITEREDE ØSTERSHATTE	Spicy honning og peber	75,-
NYE DANSKE KARTOFLER	Med smør og urter	55,-

### DESSERT

KOLDSKÅLS PARFAIT	Støbt is, rabarber og citron verbena	110,-
SPANSK CHEESECAKE	Solbærkompot og hvid chokolade	115,-