

NOMELLE

Sæsonmenu

Koldrøget ørred fra Ådal med syltede skalotteløg, kærnemælks sauce & peberrod
Sprød "panisse" af ingrid ærter med karamelliseret løg, havgus & glaskål
Kyllingelår fra Allégården med glaserede beder, tyttebær & kylling bordelaise
Parfait af brunet smør med krydret crumble & lun kirsebær sauce

Sæsonmenu 495,-

Vinmenu á 4 glas 395,-

Tilføj ekstra ret: 30g caviar fra gastrounika med godt tilbehør +595,-

Perfekt til deling

(Sæsonmenuen skal vælges af hele bordet)

* Sæsonmenuen byder på fire serveringer, der hylder årstidens smage, og der kan forekomme enkelte ændringer på dagen.

À la carte

Snacks

Grønne Nocellara oliven	55,-
Valencia mandler med "sour cream & onion"	55,-
Puffede baconchips med piment d'espelette chilimayo	65,-

Forret

Koldrøget ørred fra Ådal med syltede skalotteløg, kærnemælks sauce & peberrod	145,-
Vintergrønt friteret i øldej med hvid soya & fermenteret jalapenos emulsion	125,-
Tatar af øko okseinderlår med sennepskorn, madagascar peber emulsion & kartoffelchips	155,-
30 g caviar fra GASTROunika, hjertevafler, creme fraiche, løg & purløg (perfekt til deling)	595,-

Hovedret

Dagens fisk sprødstegt i pankot med gulerødder, urtesalat & spicy beurre blanc	245,-
Bagt hokkaido med sauerkraut, croutoner, syltede rødøg & oste sauce	225,-
Kyllingelår fra Allégården med glaserede beder, tyttebær & kylling bordelaise	265,-
Dry aged côte de boeuf med dagens gode tilbehør & madagascarpeber sauce (til 2 personer)	995,-

Godt tilbehør

Nomelles foccacia med køkkens kreative smør	45,-
Pommes pure med urtecrumble	65,-

Dessert

Parfait af brunet smør med krydret crumble & lun kirsebær sauce	115,-
Blå kornblomst med sichuan honning, knækbrød & tørret tomat	120,-
2 slags hjemmelavet petit fours	45,-

* Vi køber ind hos små lokale leverandører, og der kan derfor være enkelte ændringer til retterne på dagen

BISTRO & BAR

EST. 2024