

NOMELLE

Sæsonmenu

Kreative snacks fra køkkenet med fokus på zero waste & årstidens råvarer
Kuller med sprøde jordskokker, dashi, citrongræs & kefirfløde
Krogmodnet grisenakke med kålskud, løgringe & ristet kyllingjus med æble
Ølkage med saltet mælkeis & crème chantilly med æble

Sæsonmenu 495,-

Vinmenu á 4 glas 395,-

Saftmenu á 4 glas 350,-

(sæsonmenuen skal vælges af hele bordet)

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

À la carte

Snacks

Grønne Nocellara oliven	55,-
Røgede mandler	55,-
Puffede baconchips med piment d'espelette chilimayo	65,-
Østers med dagens garniture pr. stk	50,-
Østers friteret i panko med kål á la crème pr. stk	55,-
10 g gold caviar fra GASTROunika, hjerteavfler, creme fraiche, løg & purløg	225,-

Forret

Kuller med sprøde jordskokker, dashi, citrongræs & kefirfløde	145,-
Selleri stegt på brød med svampe duxelles, selleripure & svampesauce	135,-
Tatar af øko okse med grillet porre, szechuan peber, madagascarpøber & sprød kartoffel	165,-

Hovedret

Ristet sandart med frikassé af vintergrønt, hasselnøder & muslingeskum	255,-
Lion's mane "snitzel" med syltet rødder, æggeblomme & oste sauce	235,-
Krogmodnet grisenakke med kålskud, løgringe & ristet kyllingjus med æble	275,-
Dry aged côte de boeuf med dagens gode tilbehør & madagascar pebersauce (til 2 personer)	995,-

Godt tilbehør

Foccacia á la Nomelle med pisket smør	55,-
Flødekartofler med timian og Mammen Tange Sø ost	75,-
Sprøde østershatte med stærk honning og jalapenos emulsion	75,-

Dessert

Ølkage med saltet mælkeis & crème chantilly med æble	120,-
Vaniljeis med hasselnøddeolie & 10g GASTROunika gold caviar	195,-
Comté med ristet hasselnødder, kærnemælksskum & æble	130,-

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