MENU

FORRETTER

Oysters - 6 pcs
Naturel med grillet citron & vinaigrette
175 DKK

Røget laks
Med blomkålscreme, dildolie & lakserogn
160 DKK

Escargots
6 snegle med hvidløg og persille
155 DKK

Buratta
Med marinerede confiterede tomater & balsamico
165 DKK

Vitello tonnato
Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce
155 DKK

Foie gras terriene
Med figen chutney og brioche – fyldig og silkeblød, balanceret af en mild sødme
195 DKK

San daniele dop 12 mdr.
En af Italiens fineste lufttørrede skinker, modnet i 12 måneder i en unik blanding af hav
185 DKK

Carpaccio Di manzo
Tynde skiver oksemørbrad med rucola, lagret parmesan, og trøfler
179 DKK

Tatar
Tartar af rødbede med syltede sennepskorn og estragonmayo
155 DKK

Moules
Friske blåmuslinger dampet i hvidvin, hvidløg og urter
155 DKK

Langoustine
Jomfruhummer grillet vendt i hvidløg, olivenolie og persille, serveret med grillet citron
199 DKK

Carpaccio de noix
Carpaccio af kammusling med frisk citrussalat, granatæblekerner og olivenolie
190 DKK

Tun tatar
Med estragonmayo, kaviar og dildolie
175 DKK

Caviar
Baerii Caviar (30 g) med blinis, creme fraiche og friskhakket løg
595 DKK

S A L A T E R

Hugo's Caesar
romainesalat med grillet kyllingebryst,
cæsardressing & Grana Padano
225 DKK

Hugo's Side Salad
sæsonens blandet grønt med vinaigrette
99 DKK

S U P P E

Fiskesuppe
Middelhavsinspireret fiskesuppe
189 DKK

P A S T A & R I S O T T O

Rigatoni Con Manzo E Tartufo
rigatoni med oksemørbrad, svampe & trøffel
229 DKK

Ravioli Ripieni Di Pesce Nordico Con Gamberi Mediterranei E Bisque
ravioli fyldt med nordisk fisk & middelhavsrejer i bisque
295 DKK

HOVEDRETTER

Hugo's Ribeye
grillet ribeye med salat,
pommes frites & maitre d'hotel
395 DKK

Klassisk tatar
Af oksemørbrad, serveret med pommes frites og let salat
295 DKK

Lammerack
Lamme krone med karamelliserede løg, timianglace & pommes Anna
345 DKK

Filet de beuf
Oksemørbradbøf serveret på rösti-kartoffel med sauteret spinat og bordelaise-sauce
395 DKK

Chicken Supreme
kylling Supreme med trøffelsauce, cremet kartoffelmos med parmesan og broccolini
295 DKK

Sole a la meuniere
Rødtunge stegt i smør med citron, persille og kapers
365 DKK

Grillet laks
Med sprødt skind, serveret med stuet spinat på en cremet meunière-inspireret sauce med champignon
345 DKK

Grillet tun
Med klassisk caponata løftet med frisk basilikum og grøn olivenolie
365 DKK

D E S S E R T E R

Créme Brûlée
Med vaniljeis
99 DKK

Tarte Tatin
Med vaniljeis
99 DKK

Lemoncello kage
Cremet mascarpone med vanilje, serveret med sæsonens bær
99 DKK

Affogato
Vanilje is & espresso
99 DKK

Profiteroles
Med vaniljeis, toppet med chokoladesauce, appelsinskal og et strejf af havsalt
99 DKK

Fromage
5 forskellige oste med tilpasset tilbehør
175 DKK