
MENU

F O R R E T T E R

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 Rombo E Gamberi Reali

ravioli fyldt med pighvar &
jomfruhummer i hummerbisque

295 DKK

H O V E D R E T T E R

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,
timiangelace & 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 cremet
kartoffelmos, grillede porrer & timiansky
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

Crème 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