

LOLAS AFTEN MENU

En rejse gennem spicy, søde, salte og drømmende retter med gastronomiske elementer fra hele vores farverige verden.

Kød, fisk eller helst fri - det er op til dig!

Den samme menu serveres for hele bordet.

Menuen sammensættes af køkkenet og skifter ofte.

4 SERVERINGER 450,-

7 SERVERINGER 675,-

VINMENU 350,-/550,-

+ØSTERS 40,-

+OST 50,-

+NAAN 45,-

VAND AD LIBITUM 30,-

SNACKS

Tre forskellige snacks, serveres til hele bordet.

Køkkenet bestemmer 75,-

Tilføj østers +40,- pr. styk

Østers med thai style vinaigrette 3 stk 115,- / 6 stk 210,-

Lola's Butter Naan 45,-

RETTER

Vi anbefaler snacks, 2-3 serveringer og en dessert pr. person

Ceviche på Aji Amarillo

Gul chili peber marinade, hvid fisk, søde kartofler og sprøde majs

140,-

Pimentón med bacalao, kimchi og toppet med salsa macha

Fylدت, grillet peber med saltet torsk, kimchi og mexicansk peanutsauce

140,-

Jordskokker med asiatiske toner og bitre salater

Langtidsbagte jordskokker, sesamsauce, frugtchutney og bitre salater

135,-

Glaserede rødbeder og Podi

Bagte, dehydrerede rødbeder glaseret og vendt i sprøde smage af Indien

135,-

Knoldselleri med Dal makhani og urtesalat

Bagt selleri med krydret linse-daal og friske urter

135,-

Svampe-"toast" på hjemmerullet butterdej

Sprød butterdej med svampe i Karl Johan sauce, syltede svampe og purløg

175,-

Skorzonerrødder, brunet smør, hasselnødder og blomkål

Ristede skorzonerrødder, smørristede hasselnødder med blomkål i citrus vinaigrette

145,-

Rødspættefilet med miso, sesam og græskar

Pandestegt rødspætte, fumet med miso og cremet kartoffel- og græskarpuré

180,-

Haleem med lam og bløde løg

Braiseret lam og bulgur i krydret forening. Bløde og sprøde løg, sylt og friske urter

185,-

Gris med glaserede kartofler, 5-spice sauce og rød spidskål

Nakkefilet med kinesiske toner, syltet og ristet kål samt karamelliserede kartofler

185,-

OST & DESSERTER

Empanadas - 100,-

Gammelknas empanadas i parathadej med hybenrose honning og hibiscus marmelade

Tonka bønne og chokolade fra Nicaragua

Tapioca perler med tonkabønne og Tuma Yellow chokolade sorbet samt sprøde nibs
110,-

Mango lassi og kokos

Mango lassi is, kokos karamel, krystalliseret kokos og lime
100,-

Floral posset med æbler

Cremet fløde med bagte og sprøde æbler
100,-

1% af omsætningen bliver doneret til Nordic Foodprint.

Lola har økologisk spisemærke i Sølv og har via KBH universit fået udarbejdet klimarapport på vores drift.