
MENU

A R I S T O E X P E R I E N C E

**Snacks – Cremant – 3 retters dagens
menu – 3 glas vinmenu - kaffe &
mineralvand**

795 DKK

Menu for hele bordet

A R I S T O 4 R E T T E R S
M E N U

**Hummerbisque – Blåmuslinger –
Purløgsolie**

Tun – Tamari – Tang salat

**Steak au poivre – Grillet squash –
Peber sauce**
(Eller)

Torsk – Karotter – Sauce blanquette

Tarte Tatin – Vaniljeis – Pære
(Eller)

**Havgus - Valnødder i honning - persille
pistou**

500 DKK

Menu for hele bordet

S N A C K S

Tun Croustade

55 DKK

Iberico Skinke i Gougère

65 DKK

Lakserillette i Blinies

65 DKK

Oliven

55 DKK

A L A C A R T E

Vi anbefaler 3-4 retter pr. person

"Gillardeau" Østers (3 stk)

150 DKK

Tatar af oksemørbrad – Karse - Pinjekerner

175 DKK

Tun – Tamari – Tang salat

155 DKK

Hummer Bisque – Blåmuslinger – Purløgsolie

155 DKK

Tomat - Bøffel Mozzarella - Pesto

145 DKK

Svampetoast - spinat - parmesan

165 DKK

Zucchini – Aubergine creme – Merian

135 DKK

Safran Risotto – Fetaost – Græskar

145 DKK

Torsk – Karotter – Sauce blanquette

195 DKK

Andrebryst - Char siu - Grønkål

235 DKK

Iberico Pluma - trøffel sauce - romanesco

225 DKK

**Steak au poivre - Grillet squash - Peber
sauce**

240 DKK

Aristo classic burger

Oksekød, bacon og syltede agurker
Beef, bacon, and pickled cucumber
165 DKK

(Som udgangspunkt er bøffen
gennemstegt)

T I L V A L G

Pommes frites

60 DKK

Pommes Dauphine

65 DKK

Broccolini

60 DKK

D E S S E R T & O S T

Crème Brûlée – Hasselnødder – Lavendel

105 DKK

Tarte Tatin – vaniljeis – appelsin tagetes

135 DKK

**Havgus – valnødder i honning – persille
pistou**

100 DKK

Petit four

75 DKK

I tilfælde af allergi spørg tjeneren for mere info.