



Terroiristen

Septembers varme og kolde retter

Mindre anretninger, serveres med brød:

Svampesuppe – 79,-

- Kantareller, Portobello, Champignon, en anelse fløde

Ærtesuppe med sprød topping – 79,-

Bøffelmozzarella, ramsløg, bottarga (multerogn) – 95,-

Hovedretter serveres med groft brød:

Kalvefrikassé med gulerod, selleri, rødløg – 145,-

Porchetta med rodfrugter – 145,- (italiensk, farseret svinesteg)

Dessert:

Pot au chocolate (varm, bagt chokoladecreme) – 70,-

SPØRG VORES MEDARBEJDERE OM ALLERGENER



Terroiristen

September's special menu

Starters served with bread:

Mushroom soup – 79,-

Green Pea soup – 79,-

Buffalo mozzarella, ramson, bottarga – 95,-

Main courses served with bread:

Veal fricassee with vegetables– 145,-

Porchetta with celeriac, carrots – 145,- (Italian stuffed pork)

Dessert:

Pot au chocolate (baked chocolate) – 70,-

ASK ABOUT ALLERGENS