



Terroiristen

Junis varme og kolde retter

Mindre anretninger, serveres med brød:

Aspargessuppe – 79,-

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

Cecina de Leon (tørret, let-røget ko), bøffelmozzarella, marconamandler – 125,-

Hovedretter serveres med groft brød:

Kyllingeoverlår med sæsonens grøntsager – 150,-

Kalveculotte med asparges og ristede, nye kartofler – 175,-

Dessert:

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

SPØRG VORES MEDARBEJDERE OM ALLERGENER



Terroiristen

June's special menu

Starters served with bread:

Asparagus soup – 79,-

Buffalo mozzarella, ramson, bottarga – 95,-

Cecina de Leon (lightly smoked, airdried beef), Buffalo mozzarella, Marcona almonds – 125,-

Main courses served with bread:

Chicken with vegetables of the season – 150,-

Veal Culotte with vegetables of the season – 175,-

Dessert:

Pot au chocolate (baked chocolate) – 70,-

ASK ABOUT ALLERGENS