

AFTENMENU

Serveres fra 18:00-21:00

Mad

Gourmet oplevelse

1 Relish af grønne og hvide asparges
Krebs, bladbeder, skalotteløg og urter
Serveres med hjemmebagt
foccaciabrød & smør

2 Okseonglet
Confiteret i Wagyufedt
Knoldselleri, ærter, rødvinsglace, nye
danske kartofler, urter og ramsløg

eller

Helstegt rødspætte
Nye danske kartofler, brunet
smørsauce m. urter, bechamelcreme
og asparges

3 Koldskålsskum
Jordbærsorbet, crumble af
kammerjunker og urter

450.-

- + Ostebræt
Udvalg af Arla Unika
Surt, sødt, salt & bittert 75,-
- + Vinmenu 290.-
3 glas vin, nøje udvalgt til oplevelsen

Lad os til hver en tid vide,
hvis du har nogen form for
allergier eller andre forbehold
vi skal være opmærksomme
på at tage hensyn til.




FRANCISCO
RESTAURANT

AFTENMENU

Serveres fra 18:00-21:00

Snacks

Arancini Cremet risotto med røget mayo	90,-
Charcuterie Udvalg af pølser og skinker, serveret med brød og oliven	120,-
Pommes Frites Serveret med hvidløgsmayonnaise	45,-
Snackbræt Arancini med røget mayo Iberico gris med karamelliseret æggeblomme Sprødt kylling skind med Oscietra Caviar N25	140,-

Vores gastronomiske tankegang

Vores mad er en fusion mellem den klassiske franske kogekunst og det nye nordiske køkken. Vi vægter kvaliteten højt, tilbereder alt fra bunden og lægger både hjerte og stolthed i vores håndværk.

Vi tilpasser løbende vores menuer så de hviler sæsonens råvarer og er stolte over vores bæredygtige tilgang til at intet skal gå til spilde.

Eksklusivt

Oscietra Reserva Caviar, N25 30gr. Disse gyldenbrune oscietra-perler giver dig en unik salt duft af havbrisen med en cremet mandel og blomsteragtig smag	695,-
Snackbræt for 4 pers. Arancini med røget mayo Iberico gris med karamelliseret æggeblomme Sprødt kylling skind med Oscietra Caviar N25	500,-
Andre Clouet, NV Brut Grand Reserve, Champagne/Frankrig Pinot Noir, Bouzy Grand cru Doux	850,-

Lad os til hver en tid vide, hvis du har nogen form for allergier eller andre forbehold vi skal være opmærksomme på at tage hensyn til.



AFTENMENU

Serveres fra 18:00-21:00

Forretter

Tatar Surf n Turf	145.-
Okseindelår og krebs, ramsløg, citrus, urter og fermenteret hvidløg + trøffel	55.-
Gazpacho	110.-
Tomat, agurk, hvidløg, syre & ramsløg	
Hjemmerøget laks	130.-
Creme fraiche, fennikel, radiser, estragon emulsion & urter	
Relish af grønne og hvide asparges	135.-
Krebs, bladbeder, skalotteløg & urter	

Hovedretter

Steak Bearnaise 250 g	250.-
Ribeye fra Uruguay med kraftig fedtmarmorering, serveret med garniture, bearnaise og pommes frites	325.-
350 g	55.-
+ trøffel	
Variation af forårsgrønt	170.-
Østershat, citrus, rosenkål, syre & smørpocheret nye kartofler	
Okseonglet	230.-
Confiteret i Wagyufedt	
Knoldselleri, ærter, rødvinsglace, nye danske kartofler, urter og ramsløg	
Helstegt rødspætte	220.-
Nye danske kartofler, brunet smørsauce m. urter, bechamelcreme, asparges	
Balloutine af perlehøne	210.-
Ærter, grønne asparges, gulerød, citrus sauce og danske kartofler	

Dessert & ost

Brownie	90.-	Vaniljeis & Caviar	130.-
Romsyltet skovbær, citronmousse, chantily, skovsyre & brændt hvid chokolade		Vanilje, lime, N25 Schrenckii Caviar	
Koldskålsskum	90.-	Vaniljeis m. citrusreduktion	90.-
Jordbærsorbet, crumble af kammerjunker og urter		Citrus, rålakrids, marengs og havrecrumble	
		Ostebræt	120.-
		Udvalg af Arla Unika	
		Surt, sødt, salt & bittert	

Lad os til hver en tid vide, hvis du har nogen form for allergier eller andre forbehold vi skal være opmærksomme på at tage hensyn til.




FRANCISCO
RESTAURANT