

FROKOSTMENU

Serveres fra 12.00-15.00

Mad

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 Cremet risotto 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.




FRANCISCO
RESTAURANT

FROKOSTMENU

Serveres fra 12.00-15.00

Mad

Frokost

Moules Frites Brunoise af gulerødder og knoldselleri, hvidvin, fritter og aioli	165,-
Tatar Surf n Turf Okseinderlår og krebs, ramsløg, citrus, urter og fermenteret hvidløg + trøffel + pommes og aioli	145,- 55,- 30,-
Gazpacho Tomat, agurk, hvidløg, syre & ramsløg	110,-
Brioche Burger Dansk oksekød, hjertesalat, bacon, cheddar, syltede rødløg & estragonmayonnaise + pommes frites & aioli	140,- 30,-

Ost og sødt

Browniekage

Rømsyltet skovbær, citronmousse, chantily, skovsyre & brændt hvid chokolade

100,-

Ostebræt

Udvalg af Arla Unika. Surt, Sødt, Salt & Bittert

120,-

Vaniljeis med citrusreduktion

Citrus, rålakrids, marengs & havre crumble

90,-

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

FROKOSTMENU

Serveres fra 12.00-15.00

Mad

Smørrebrød

Urtesild	89,-
Snittet sild i urteemulsion, padron peber, dild, fennikel og gel af akvavit	
Sol over Gudhjem	95,-
Røget sild, rødløg, æggeblomme, radiser, purløg, flagesalt & groft kværnet peber	
Varmrøget laks	85,-
Sort sesam, crûdité, estragonemulsion og syltede rødløg	
Paneret rødspætte	95,-
Mayonnaise, rejer og citron	
Paneret rødspætte	90,-
Remoulade, citron og dild	
Æg & rejer	80,-
mayonnaise, rejer, crudite, dild olie og urter	
Krebsehalesalat på smørstegt foccacia	110,-
Citrusemulsion, asparges, radiser og urter	
Roastbeef	80,-
Remoulade, agurkesalat, friterede løg og peberrod	
Dansk kartoffel vendt i ramsløg	70,-
Røget mayonnaise, rødløg, purløg og bacon	
Hønsesalat	80,-
Syltede rødløg, ristede hasselnødder og bacon	

Vi anbefaler 2-3 stk. smørrebrød pr. person

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

FROKOSTMENU

Serveres fra 12.00-15.00

Mad

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