

AFTENMENU

Serveres fra 18:00-21:00

Mad

Gourmet oplevelse

- 1 Creme Ninon med Champagne
Kold ærtesuppe af danske ærter, urteolie, champagne, røget maltjød, creme fraiche, peberrodsluft - Friskbagt brød & pisket smør

- 2 Helstegt oksefilet i urter
Café de paris, enoki svampe, ribs, urter & pommes duchess a la Francisco

eller

- Multefilet
Pak-choi, stikkelsbær, reduceret hvidvin med urter, pommes duchess a la Francisco

- 3 Eton Mess
Marengs, matcha, skovbær, Chantily, skovsyre & Limoncello ISA fra Casa Messina

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 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,-
Phillippe de Nantheuil, Brut, Champagne/Frankrig Brut	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	145.-
Okseindelår, sherryglace, friterede kapers, peberrod, estragonmayo, sennep, rå æggeblomme + trøffel	55.-
Rimmet regnbueørred	135.-
Wasabi, grønne jordbær, syrnede fløde, urter, grønolie & porre aske	
Creme Ninon med Champagne	130.-
Kold ærtesuppe af danske ærter, urteolie, Champagne, røget maltjod, creme fraiche & peberrodsluft	
Krebsehalesalat	135.-
Krebs, urteolie, fennikel, stikkelsbær, porreaske & urter	

Hovedretter

Steak Bearnaise 250 g	250.-
Ribeye af Finsk kødkvæg med kraftig fedtmarmorering, serveret med garniture, bearnaise og pommes frites	
350 g	325.-
+ trøffel	55.-
Variation af sommergrønt	170.-
Asparges, citrus, karamelliseret løg, dehydreret beder, pommes duchess	
Helstegt oksefilet i urter	249.-
Café de paris, enoki svampe, ribs, urter & pommes duchess a la Francisco	
Multefilet	220.-
Pak-choi, stikkelsbær, reduceret hvidvin med urter, pommes duchess a la francisco	
Balloutine af perlehøne	210.-
Ærter, grønne asparges, gulerød, citrus sauce og danske kartofler	

Dessert & ost

Eton Mess	90.-	Dekonstrueret Cheesecake	100.-
Marengs, matcha, skovbær, Chantily, skovsyre, Limoncello ISA fra Casa Messina		Skovbær, smørkiks, saltkaramel, pæresirup, syre & pufsuksker	
Vaniljeis & Caviar	130.-	Baked Alaska	100.-
Vanilje, lime, N25 Oscietra Caviar		Brombærsorbet på bund af browniejord m. malt, brændt marengs & støv af skovbær	
		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