

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 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 Okseinderlår, sherryglace, friterede kapers, peberrod, estragonmayo, sennep, rå æggeblomme + trøffel	145,- 55,-
+ pommes og aioli	30,-
Chevre Chaud Appelsin vinaigrette, syltet brombær, salat & salt ristede mandler	145,-
Brioche Burger Af Finsk Sashi oksekød 180g, hjertesalat, bacon, cheddar, syltede rødløg & estragonmayonnaise + pommes frites & aioli	150,- 30,-

Ost og sødt

Baked Alaska

Brombærsorbet på bund af browniejord m. malt, brændt marengs, støv af skovbær

100,-

Ostebræt

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

120,-

Dekonstrueret Cheesecake

Skovbær, smørkiks, saltkaramel, pæresirup & skovsyre

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 Snittet sild i urteemulsion, padron peber, dild, fennikel og gel af akvavit	89,-
Sol over Gudhjem Røget sild, rødløg, æggeblomme, radiser, purløg, flagesalt & groft kværnet peber	95,-
Håndpillede rejer & avocado Cream cheese, agurk, radiser, sesam & urter	85,-
Paneret rødspætte Mayonnaise, rejer og citron	95,-
Paneret rødspætte Remoulade, citron og dild	90,-
Æg & rejer mayonnaise, rejer, crudite, dild olie og urter	80,-
Krebsehalesalat på smørstegt foccacia Citrusemulsion, asparges, radiser og urter	110,-
Roastbeef - Ny fortolket Oksefilet, dekonstrueret remoulade, parmesanluft, friteret løg & urter	90,-
Kartoffelmad af pommes duchess Timian, smør, røget mayo, maltjord, blå chips, rødløg & urter	70,-
Hønsesalat Syltede rødløg, ristede hasselnødder og bacon	80,-

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