

AFTENMENU

Serveres fra 18:00-21:00

Mad

Gourmet oplevelse

- 1 Makrel i tomat
Variation af sensommer tomater, urter & creme af fermenteret hvidløg - Friskbagt brød & pisket smør

- 2 Langtidsstegt Vildsvinefilet
Blomkål, porrer, tyttebær & reduceret vildt sauce

eller

- Pocheret Pighvar
Jordskokker, beder, blommer & bronze fennikel

- 3 Hvid chokolade panna cotta
Appelsin, havtorn & marengs

450.-

- + Ostebræt
Udvalg af oste
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,-
Røget Okse Brisket Wagyumayo, krølfedt, tuille, syre & urter	95,-
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.




FRANCISCO
RESTAURANT

AFTENMENU

Serveres fra 18:00-21:00

Forretter

Tatar	145.-
Okseinderlår, variation af tomater, rødløg, æggeblomme creme & jordskokker	
+ trøffel	55.-
Gazpacho	135.-
Af tomat, agurk, hvidløg, basilikum, chili, peberfrugt & pisket cremefraiche	
Makrel i tomat	145.-
Variation af sensommer tomater, urter & creme af fermenteret hvidløg	

Alle vores forretter serveres med friskbagt brød & pisket smør

Dessert & ost

Hvid chokolade Panna Cotta	105.-
Espresso, citrus & vaniljeis	
Petit four	55.-
3 små kreative desserter	

Hovedretter

Ribeye Af Sashi Kvæg 250gr.	295.-
Ribeye af Finsk Sashi kødkvæg med kraftig fedtmarmorering, serveret med garniture, bearnaise og pommes frites	
+ trøffel	55.-
Variation af danske blomkål - Vegetar	170.-
Blomkål, brunet smør, hasselnød, grøn olie & karse	
Langtidsstegt Vildsvinefilet	275.-
Blomkål, porrer, tyttebær & reduceret vildt sauce	
Pocheret Pighvar	285.-
Jordskok, beder, glace af danske blommer, danske kartofler & bronze fennikel	

Baked Alaska	100.-
Brombærsorbet på bund af browniejord m. malt, brændt marengs & støv af skovbær	
Ostebræt	140.-
Udvalg af oste	
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