

## 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,-
Phillippe De Nantheuil, Champagne/Frankrig Pinot Noir, Bouzy Grand cru Brut\$	895,-

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	
Håndpillede rejer & avocado	85,-
Cream cheese, agurk, radiser, sesam & urter	
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	
Radiser & Rygeost	90,-
Rygeostcreme, radiser, jordkok chips, grønne æbler & svampe støv	
Rejemad på grillede brioche	135,-
Estragon mayo, lime, radiser, håndpillede rejer, jordkok & urter	
Tatar af dansk okseinderlår	125,-
Variation af tomater, rødløg, æggeblomme creme & jordkokker	

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

## Smørrebrød

Roastbeef	90,-
Okse, remoulade, friteret løg, syltede agurk, peberrod & urter	
Kartoffelmad af danske kartofler	95,-
mayonnaise, bacon, rødløg, purløg & hasselnødsstøv	
Unghanesalat	95,-
Syltede tyttebær, skovsvampe, bacon & tallerkensmækker	
Vi anbefaler 2-3 stk. smørrebrød pr. person	

## Ost og sødt

### Baked Alaska

Brombærsorbet på bund af browniejord m. malt, brændt  
marengs, støv af skovbær  
100,-

### Ostebræt - Udvalg af ost

Surt, Sødt, Salt & Bittert  
145,-

### Hvid chokolade panna cotta

Appelsin, havtorn & marengs  
105,-

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