

Kanalen

På Kanalen serverer vi snacks og mellemretter. Vi anbefaler derfor til deling
2 - 3 snacks samt 1 brød servering og 3 retter pr. Person. Del gerne de grønne retter.

Snack

2 østers med hvid kimchi og ristet sesamolie	90
Toast "bikini" med Serrano-skinke, Hvid Dame og trøffel	95
Hvid bønne hummus med crudité af sprøde grøntsager, olivenolie og citron	85
Tostada med marineret sashimi tun, syltet hvidløgs stilk, jalapeño og skovsyre	115
Stracciatella med passionfrugt, hot sauce, grape og puffet rispapir	95
Papadums med trøffel og parmesan	60
Knuste agurker med soya, lime, risvinseddike og chili crisp	50
"Vitello Tonnato" tatar af kalv med semi-tørrede tomater, tun og katsuobushi	100

Brød

Fladbrød med ramsløg og flækærtepuré med kamilleblomst	55
Grillet foccacia med tomat, hvidløg, pollen, basilikum og olivenolie	55

Caviar

Baerii Caviar serveret med røgede kartoffel croquettes, crème fraîche og purløg	30 g	500
	50 g	775
	125 g	1600
Tilkøb 5 g Baerii caviar pr. ret.		65

Fisk og skaldyr

Grillet jomfruhammer med persille-hvidløgssmør, aioli, croutoner og citron	160
Rimmede Pétoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstikke og dildolie	100
Carpaccio af vilde Argentinske rejer med yoghurt, piment d'Espelette og syltede hyldeblomster	120
Hamachi crudo med glaskål, lime, edamame, forårsløg og koriander karse	135
Røget makrel på rugvaffel med agurk, asparges, kærnemælk, fedtegrever og ramsløgssolie	135
Tilkøb 5 Gram Baerii caviar per ret	65

Grønt

Grøn sommersalat med parmesan, vinaigrette, friteret kapers og pistacienødder	95
Nye danske kartofler kogt med løvstikke, saltet smør og urtesalat	95
Ærterisotto med fermenterede grønne tomater, papaya og parmesan	95

Grill

Kylling fra Hopballe Mølle, hovedsalat med mormordressing, råsyltet tyttebær og sprødt brød	150
Stegt lange med pak choi, padron peber, salturt, syltede grønne stikkelbær og skummende muslinge sauce	155
Grillet sommerbuk med kirsebær, rød shiso, mandler og balsamico vinaigrette	165
Miso-BBQ ribs med fersken, thai basilikum og koriander karse	155

Ost

Udvalg af oste fra nær og fjern med garniture og knækbrød pr. styk.	50
---	----

Dessert

"Affogato" Espresso og vaniljeis	80
1 kugle is eller sorbet med drys	50
Karamelliseret pandekage fyldt med citroncrème og kokossorbet	85
Jordbær med solsikke crumble, kørvel, jordbærsorbet, og koldskål med Madagascar vanilje	85
Rabarber pocheret med hibiscus blomst, let pisket vaniljecreme, marengs og vaniljeis	85

Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
Der kan forekomme gebyr på betaling med kort