

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

To østers med citron granité, saltet citron, sort peber og olivenolie	90
Toast "bikini" med Serrano-skinke, Hvid Dame og trøffel	95
Iberico skewers med blåbær BBQ, kakaobønne, pollen og lime	100
"Pani Puri" med raita, tomat, agurk, rødløg og tahini dip	85
Bobby bønner i rispapir med ponzu emulsion med rosmarinolie og puffet ris	90
Papadums med trøffel og parmesan	60
Knuste agurker med soya, lime, risvinseddike og chili crisp	50
Carpaccio af okse med fermenteret hvidløgs emulsion, pinjekerner, gammel knas og rød shiso	100

Brød

Fladbrød med ramsløg og flækærtepuré med kamilleblomst	55
Quesadilla med Salsa Criolla, palmemarv, røget cheddar og koriander	60

Caviar

Baerii Caviar serveret med røget kartoffel croquettes, crème fraîche og purløg	30 gram	480
	50 gram	755
	125 gram	1580

Fisk og skaldyr

Grillet jomfruhummer med persille-/hvidløgssmør, aioli, croutoner og citron	155
Rimmede Pétoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstikle og dildolie	100
Fjordrejer med nye danske kartofler, lun rygeostskum, karse og Piment d'Espelette	180
Ceviche med agurk, forårsløg, Chulpe-majs, jalapeños og koriander	130
Kartoffelvaffel med taskekrabbe rørt med dild, citron og karse	155
Tilkøb 5 Gram Baerii caviar per ret	60

Grønt

Kantareltoast med ristede bøgehatte, Manzanilla oliven og reduceret fløde tilsmagt sherry	95
Stegt polenta med, persille, citron, jalapeños og gremolata	95
"Pappa al pomodoro" Tomater, brød sauce, basilikum og parmesan	95

Grill

Iberico gris med majs, Basque-chili, estragon og skummende sauce lavet på brændte majs skaller	150
Hel fisk fra torvet med fennikel i tynde skiver, stikkelbærvinaigrette og kapers (2 Pers.)	290
"Korean style fried" vagtel med marineret blomster, thai basilikum, koriander og ristet peanuts	150
Onglet fra Himmerland med zucchini, pistaciere, Za'atar vinaigrette og citronverbena	155

Ost

Ost fra Arla Unika pr. stk	50
----------------------------	----

Dessert

"Affogato" Espresso og vaniljeis	80
1 kugle is eller sorbet med drys	50
Karamelliseret pandekage fyldt med citroncreme og vaniljeis	85
"Bingsu" mælke granité, gule ferskner, rosmarin gele og sort te sirup	85
"Eton mess" sæsonens bær, marengs, letpisket fløde og Pimm's is	85

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