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 lune østers med grøn æble og citronverbena		90
Toast “bikini” med Serrano-skinke, Hvid Dame og trøffel		95
Iberico skewers med teriyaki, kakaobønne, pollen og lime		100
Nori tang hard-shell tacos med laks, rå jordskokker, chili mayo og koriander		115
Friteret artiskokker med brunet smør emulsion og citron		95
Papadums med trøffel og parmesan		60
Knuste agurker med soya, lime, risvinseddike og chili crisp		50
Tatar af okse med Madagascar peber emulsion, fedtegrever og brøndkarse		100
Brød		
Fladbrød med dukkah, brunet smør og flækærtepuré med kamilleblomst		55
“Hvidløgsbrød” foccacia med confiteret hvidløg, hvidløg stilke, persille, kørvel og skalotteløg		65
Caviar		
Baerii Caviar serveret med røgede kartoffel croquetter, créme fraîche og purløg	30 g	500
	50 g	775
	125 g	1600
	Tilkøb 5 g Baerii caviar pr. ret.	65
Fisk og skaldyr		
Sashimi tun marineret i ponzu med sumak vinaigrette, fermenterede grønne tomater, sort quinoa og rød shiso		135
Rimmede Pétoncle kammuslinger med agurk, saltede dildstilke og dildolie		100
Hummerravioli med blanquette sauce fyldt med ørredrogn, purløg og syltet knoldselleri		135
Ceviche af lange med fermenterede agurker, forårsløg, sprøde chulpe majs og koriander karse		135
Kartoffelvaffel med taskekrabbe rørt med, purløg, dild, citron og karse		155
Tilkøb 5 Gram Baerii caviar per ret		65
Grønt		
“Half-sour” let fermenteret spidskål med rucola emulsion, feta, sprøde edamame bønner og krydderurter		95
Græskar risotto med Muscat græskar, saltede græskarkerner og syltet Hokkaido		95
Vilde svampe med Lima bønner, steg paratha, brunet smør og parmesan		100
Grill		
Grillet dåvildt med syltet vild broccoli, spinat, pistacienødder, persille og friteret kapers		160
Wonton fyldt med kulmule, rejer, ingefær, forårsløg, shiitake og koriander		155
“Waldorfsalat” schnitzel af fasan med vindruer, valnødder, bladselleri og æble		155
Mirabelle-miso BBQ ribs med blommer, basilikum og citronmelisse		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 vaniljeis		85
Kokossorbet med pocheret jordskokker, marengs og hvid chokolade		85
“Banoffee” banantærte med karamelliseret chokolade, kondenseret mælk og let pisket fløde		85

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