

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
Grønne asparges i tempura med brunet smør emulsion og tørret persille	95
"Soft taco" grillet Iberico gris med avocado, saltede salatløg med sumak og chimichurri	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
Kul brød med brændt hvidløg og pisket brunet smør	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 dildstilke 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
Kartoffelvaffel med Islandsk stenbiderrogn, syrnet fløde og karse	155
Tilkøb 5 Gram Baerii caviar per ret	65

Grønt

Hvide asparges vendt i parmesan og urterasp med luftig hollandaise og ramsløg	100
Stegte pak choi, padron peber, frillice salat, salturt og spejlæg med skummende smørvalle sauce	95
Gnocchi smørstegt med ramsløg, bælgærter og Parmesan sauce	95

Grill

Confiteret kanin med pappardelle, Manzanilla oliven, tomat, hvidløgstilke og friteret salvie	150
Stegt lange med sauteret spinat, syltede grønne stikkelsbær, estragon og skummende muslingesauce	155
Lam med grønne asparges, pistacier, skvalderkål, aspargessauce med sesamolie og sort kardemomme	155
Iberico gris med nye løg, fennikel, brændt agurk og Beurre blanc med æblecider	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
Lavendel crème brûlée med vaniljeis	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