

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 Tjian chili, dobbelt fløde og forårsløg	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 puffed 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 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 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 jomfruhummer 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 taskekrabbe rørt med, purløg, dild, citron og karse	155
Tilkøb 5 Gram Baerii caviar per ret	65

Grønt

Grøn sommersalat med parmesan, vinaigrette, friteret kapers og pistacienødder	95
Danske kartofler kogt med løvstikke, saltet smør og urtesalat	95
"Pappa al pomodoro" Tomater, brød sauce, basilikum 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
Schnitzel af kalv med kantareller, ramsløgskapers, brunet smør, syltede kartofler og purløgsblomster	160
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