

FROKOST

NO 14 VINBAR
& RESTAURANT

SALATER

SALAT NICOISE	150
Grillet tun på salat af kartofler, bønner, sorte oliven, salat og vagtelæg	
SALAT MED GEDEOST	150
Rødbeder, sprød æbler, valnødder, honning og grillet gedeost	
AVOKADO OG RØGET LAKS	150
Røget laks med avokado, hjertesalat, rødløg, tomat og Marie Rose dressing	
SALAT CAPRESE	150
Avokado, tomat, balsamico, basilikum og bøffelmozzarella	

FISK OG SKALDYR

CAVIAR	195
15 g White sturgeon caviar serveret med blinis, cremefraiche, purløg og skalotteløg	
TUN OG AVOKADO	145
Grillet tun med avokado, tomat, peberfrugt, rødløg og hvidløg	
KÆMPE REJER MED PEBERFRUGTMAYONNAISE	145
Grillede kæmpe rejer med salat og grillet peberfrugt mayonnaise	
JOMFRUHUMMER	155
Grillede jomfruhummer med hvidløgssmør og lime	
MOULES FRITES	185
Hvidvinsdampede blåmuslinger med pommes frites, aioli og senneps vinaigrette	
FISH AND CHIPS	175
Torsk med ærter, pommes frites og sauce tatar	
FRUIT DES MER, PRIS PR. PERSON	300
Jomfruhummer, krebs, muslinger, kæmperejer og krabbekløer	

SANDWICH

CROQUE MONSIEUR / MADAME 125 / 135

Franskbrød, røget skinke, cheddar og sauce bechamel.
Serveret med et spejlæg bliver det til en madame

BACON, ÆG OG TRØFFEL 145

Slagterbacon, spejlæg og trøffel
på bund af stegt briochebrød

BRIE OG JORDBÆR 135

Ciabatta med brie, jordbær,
bacon og balsamico

BRUSCHETTA POMODORI 125

Grillet brød med tomat marineret
i olivenolie og hvidløg med crema de balsamico

KØD

TATAR OG POMMES 175

Håndskåret okse vendt med cognac og dijon sennep, severet
med rødløg, purløg, capers, cornichoner og æggeblomme

PARISER BØF 165

Hakket oksekød på toast med klassisk tilbehør

RIB EYE 250

300 g Rib Eye med pisket hvidløgssmør, pommes frites
og sprød salat

SØDT

CREPES SUZETTE 85

Pandekager med appelsin og vanille is

JORDBÆR 85

Jordbær med let pisket flødeskum

SORBET 85

Citron sorbet og passionsfrugt sorbet med
cava og friske bær

