

# Sommermenu

## Menu 1

Carpaccio af laks med ekstra-jomfru olivenolie, citronsaft, basilikum og parmesanflager  
Tunsalat med friterede kapers æg og oliven  
Tomatsalat med feta, skalotteløg og basilikum  
Blandet salat med grillede grøntsager  
Caesarsalat med parmesan  
Kalve scalopine, kapers og frisk oregano  
Saltimbocca á la Romana med Marsala sauce, og radicchiosalat  
Farseret lammeryg med soltørrede tomater og oliven og hvidløg  
Panna cotta med pære og vanilje  
Chokoladecake med syltede jordbær  
Hjemmebagt brød og smør

**DKK 275,-**

## Menu 2

Wrap med laksemousse på stick  
Syltet fennikel med appelsin og purløg  
Marineret torsk med vanille og chili syltede tomater  
Kold agurkesuppe som shot med saltet citronskal  
Hjemmelavet Cessario pasta med bagt tomat-oliven salsa  
Salat af æble, kapers og knoldselleri bagt i mælk og timian  
Romaine salat med grillede peberfrugter, yoghurt dressing med avocado og mini crûtons  
Kartoffelsalat med små syltede svampe og persillerødder i løvstikkevinaigrette  
Filet af svinekam, glaseret med honning, hvidløg, sort peber og rosmarin  
Sprængt hanebryst på stegt krydderurtepolenta  
Blomkål og nødder i lun salat med kapers  
Mini marengs med frugt og citronmousse

**DKK 375,-**

## Menu 3

Datiles con bacon, dadler i baconsvøb  
Salpicon, salat med syltede skaldyr  
Serrano skinke med figenmarmelade  
Trøffelmarineret tun med selleriråkost, timian og citrus  
Pan boli, grillet brød strøget med tomat og hvidløg  
Bagt marineret piment med oliven  
Gambas al ajillo, rejer i hvidløgsolie  
Gazpacho med agurk og ristet chorizo  
Braiseret lammekølle, serveret på sticks  
Stegte unghanebryster serveret med grillet citron  
Pappas arragudas con mojo, rynkede kartofler med mojosauce  
Grillet oksemørbrad med tapanade af kastanjer  
Manchego i krydret olivenolie  
Chokolade trøffel med kakao  
Crème caramel

**DKK 475,-**