

# THE MODERN CAFE & BRASSERIE

Aften a la carte 17:00 - 21:30

3 Serveringer 350 / 5 Serveringer 450

## Forretter

<b>Pisket ricotta</b> - syltede grønne tomater og grillet surdejsbrød	<b>85</b>
<b>Mozzarella di bufala</b> - tomater og grillet surdejsbrød	<b>85</b>
<b>Asparges risotto</b> - pecorino og zucchini	<b>125</b>
<b>Ærteravioli</b> - mynte, ricotta og parmesan	<b>145</b>
<b>Kalvetatar</b> - gedefriskost og Madiera	<b>135</b>
<b>Grillet kalvesliders</b> - grønne padrones og sennepsmayo	<b>135</b>

.....

## Hovedretter

<b>Zucchini pasta</b> - grillet zucchini pesto og parmigiano reggiano	<b>165</b>
<b>Moules frites</b> - blåmuslinger, friske krydderurter og grøntsager	<b>195</b>
<b>Stegt torsk</b> - ærte buerre blanc og pommes puré	<b>195</b>
<b>Cinghiale</b> - pappardelle med vildsvinsragout	<b>175</b>
<b>Kalvetatar</b> - klassisk rørt tatar med pommes frites & grøn salat	<b>175</b>
<b>Cheese burger</b> oksekød, bacon, ost og pommes frites	<b>160</b>
<b>250g Oksefilet</b> - Madagascar pebersovs og brassede kartofler	<b>295</b>
<b>400g T-Bone</b> - rosmarinsky og brassede kartofler	<b>295</b>

.....

## Desserter

<b>Citrontærte</b> - brændt marengs	<b>75</b>
<b>Citron panna cotta</b> - salvie	<b>75</b>
<b>Chokolademousse</b> - appelsinkrokant	<b>85</b>
<b>Kold creme anglaise</b> - hasselnøddeis	<b>85</b>
<b>Forskellige oste</b> - 3 Stk. / 5 Stk.	<b>125 / 165</b>