

# Menu

## LIDT GODT TIL BRØDET

Hummus, pesto & salsa  
Hertil oliven, mandler. & 18 mdr. Batalle serrano

## FRISK FRA URTEPOTTEN

Grøntsagssnack med purløg/ramsløg mayo

## EN GAVE FRA INDIEN

Friteret samosa med kylling & urter, serveret  
med yoghurtscreme med hvidløg og mynte

## ALT GODT FRA HAVET

Bagt slethvar serveret på sauteret broccolini,  
hertil dildskum

## DET BEDSTE FRA MAROKKO

Gulerodscrudité vendt med tomatiseret couscous,  
tahin dressing, granatæble & frisk appelsin

## KØDET FRA URUGUAY

Stegt kalveculotte serveret med spidskål & urter,  
vendt i hoisin dressing, hertil chimichurri

## DET SØDE

Cannoli fyldt med skum af sommerbær  
Hertil anbefaler vi Pangeas Espresso Martini til 135,-

PRIS PR. PERS. 395,-

# Supplement

## NÅR KUN DET BEDSTE ER GODT NOK

6 stk. Fine de Claire østers med citron & vinaigrette

PRIS PR. PERS. 170,-

30 g caviar serveret med blinis, hertil syrnet fløde  
& rødøg

PRIS PR. PERS. 370,-

1/2 grillet hummer med citron & chili mayo

PRIS PR. PERS. 210,-

## DEN ENESTE ENE

Tun sashimi serveret med avocado, sprød agurk & yuzu

PRIS PR. PERS. 85,-

## EN BID AF GRÆKENLAND

Fladbrød med cremet hummus, avocado & koriander,  
parfumeret med balsamico og garneret med sprøde kikærter

PRIS PR. PERS. 60,-

## DET BEDSTE FRA ITALIEN SERVERET PÅ DANSK

Burrata, serveret på salat af tørret tomat, brændt marineret  
peberfrugter, basilikumspuré, crudité af grønne asparges  
& pinjekerner.

PRIS PR. PERS. 75,-