



# epicurus

## Menus

### **A Taste of Epicurus - 700**

Fire serveringer udvalgt af køkkenet.

En smagsrejse gennem aftenens sæsoninspirerede menu  
– skabt ud fra dagens bedste råvarer og øjeblikkets idéer.

*Four courses chosen by the kitchen.*

*A seasonal tasting shaped by today's finest produce and the chef's inspiration.*

### **Are you Epicurious? - 1200**

Ti retter fordelt på syv serveringer.

En fuld kulinarisk rejse gennem køkkenets univers  
– serveret i et tempo, hvor aftenen får lov at udfolde sig.

En generøs og detaljerig menu baseret på sæsonens ypperste råvarer.

*Ten dishes across seven courses.*

*The complete culinary journey through our kitchen*

*– served at a pace that lets the evening unfold.*

*An abundant, detail-driven menu built on the very best of the season.*

### **Ost & sødt**

*Cheese & sweet*

Profiterole - Madagascar vanilje - bergamotte - Manjari chokolade - 135  
*Profiterole - Madagascar vanilla - bergamot - Manjari chocolate*

Æble - sorbet - koriander - 110

*Apple - sorbet - coriander*

Udvalg af ost - behørigt tilbehør - 120

*Selection of cheeses - condiments*

Udvalg af chokolade - 95

*Selection of chocolates*

Allergener? Spørg venligst din tjener.  
*Allergies? Please ask your server.*

Firmakreditkort og private betalingskort udstedt for EU/EEA pålægges et gebyr, som vil fremgå af din kvittering.  
Gebyrets størrelse afhænger af typen af betalingskort og udstedelseslandet. For American Express gælder gebyret for alle transaktioner.

*Corporate credit cards and private cards issued outside the EU/EEA are subject to a surcharge, which will appear on your receipt.  
The surcharge varies depending on card type and issuing country. For American Express, the surcharge applies to all transactions.*

## Snacks

### Østers Le Gris Special

*Le Gris Special oysters*

Au naturel - 55

Syltet rose mignonette & vanilje olie - 65

*Pickled rose mignonette & vanilla oil*

Calamansi & chili - 75

*Calamansi & chili*

Foie gras & yuzu kosho - 85

*Foie gras & yuzu kosho*

### Prøv alle - 265

*Try them all*

Mælkebrød - smør - 55

*Milk bread - butter*

Caviar - vaffel - æggeblomme (10g / 30g / 50g) - 250 / 650 / 850

*Caviar - waffle - egg yolk (10g / 30g / 50g)*

Rå kammusling - syltet peberrod - daikon (2 stk) - 90

*Raw scallop - pickled horseradish - daikon (2 pcs)*

Mini tærte - nori - røget ål - reserve sherry (2 stk) - 90

*Mini tart - nori - smoked eel - reserve sherry (2 pcs)*

Gougères - Comté - trøffel (2 stk) - 100

*Gougères - Comté - truffle (2 pcs)*

## Lette retter

*Light dishes*

Rejecarpaccio af Gambero Rosso - rabarber - rooibos-te - 175

*Gambero Rosso prawn carpaccio - rhubarb - rooibos tea*

Grønne franske asparges - stenbiderrogn - kaffir lime - bouillon - 175

*Green French asparagus - lumpfish roe - kaffir lime - broth*

Blæksprutte - kål - rygeost - vin jaune - 175

*Squid - cabbage - smoked cheese - vin jaune*

## Hovedretter

*Main courses*

Label Rouge kylling - trøffel - spæde porre - persille - 325

*Label Rouge chicken - truffle - young leeks - parsley*

Rødtunge - bladkål - ørredrogn - champagne beurre blanc - 345

*Lemon sole - leafy kale - trout roe - champagne beurre blanc*

Grillet kål fra Lammefjorden - pastinakpuré - svampesauce - 235

*Grilled Lammefjorden cabbage - parsnip purée - mushroom sauce*