

B A Z A A R

klassisk nytårsmenu

SNACKS

kaviar

med stegt roti og labneh
(allergener: gluten, hvidløg, laktose)

chips med dip

Kartoffelchips med spicy feta-dip
(allergener: laktose)

MEZZE

fladbrød

med olivenolie og havsalt
(allergener: gluten)

bazaars hummus

kikærtepuré med chili, nødder og sumak
(allergener: hvidløg, sesam, hasselnød, pistacie, mandel)

taramasalata

med piment d'espélette
(allergener: laktose)

falafel

friterede falafler på edamammebønner med labneh og koriander
(allergener: laktose)

tatar

med chili, friterede kikærter og aioli med piment
(allergener: æg)

FISK

jomfruhummer

med hummerbisque, ras el hanout, kokos og hvidløg
(allergener: skaldyr, laktose, hvidløg)

KØD

rib eye

med pommes Anna, karamelliseret pastinak og demi glace med langpeber
(allergener: laktose)

SØDT

pistacieis

med arabisk mokka creme, olivenolie og havsalt
(allergener: laktose, nødder)

- - - -

VINMENU

velkomstcocktail

Riesling trocken - Weingut wittmann - rheinhessen
Pouilly fuissé - tete de cuvee- château fuissé
Hochar - château musar - bekaa valley
moscatel de setúbal, bacalhõa vinhos, portugal

nytårsmenu pr. person 1.300 kr.

inkl. vinmenu og vand med/uden brus

Køb billet til nytårsaften via bordreservation

BAZAAR

vegetarisk nytårsmenu

SNACKS & MEZZE

Stegt roti

med labneh og baba ganoush
(allergener: hvidløg, gluten, laktose)

chips med dip

kartoffelchips med spicy feta-dip
(allergener: laktose)

fladbrød

med olivenolie og havsalt
(allergener: gluten)

bazaars hummus

kikærtepuré med chili, nødder og sumak
(allergener: hvidløg, sesam, hasselnød, pistacie, mandel)

artiskokcreme

med hvidløg og citron
(allergener: hvidløg)

falafel

friterede falafler på edamammebønner med labneh og koriander
(allergener: laktose)

rødbede tatar

friskost af ged, ristet boghvede og sumak
(allergener: laktose)

GRØNT

pommes anna

hvidløgcreme, brunet smør og friteret kål
(allergener: laktose, hvidløg)

glaserede pastinakker

selleripuré, hasselnødder og frisk trøffel
(allergener: laktose, nødder)

SØDT

pistacieis

med arabisk mokka-creme, olivenolie og havsalt
(allergener: laktose, nødder)

- - - -

VINMENU

velkomstcocktail

Riesling trocken - Weingut wittmann - rheinhessen
Pouilly fuissé - tete de cuvee- château fuissé
Hochar - château musar - bekaa valley
moscatel de setúbal, bacalhõa vinhos, portugal

nytårsmenu pr. person 1.100 kr.

inkl. vinmenu og vand med/uden brus

Køb billet til nytårsaftnen via bordreservation