

karikatur

[kaiga'tua]

A F T E N

5 retter 549,-
cocktailmenu 349,-

Saltet torsk med agurk, dild &
peberrodsemulsion

Tilkøb: 5 g Gold Caviar 85,-

Kalas Navy Strength, Mjød & citrus

Tatar med ramsløg, panko & kål

Kalas Hindbær, Lillet Rosé & Cava

Stegt hvide asparges med syltet sennepsfrø,
hollandaise & urter

Lillet Blanc, tonic & mynte

Krogmodnet svinenakke med spinatpure,
grønne asparges & svinesauce

Kalas Slåen, Dolin Rouge & rød grape

Tærte med vanilje, lemon curd samt gele,
rabarberis & crumble

Dolin Blanc, tonic & skum på limoncello

3 retter 409,-
cocktailmenu 249,-

Saltet torsk med agurk, dild &
peberrodsemulsion

Tilkøb: 5 g Gold Caviar 85,-

Kalas Navy Strength, Mjød & citrus

Krogmodnet svinenakke med spinatpure,
grønne asparges & svinesauce

Kalas Slåen, Dolin Rouge & rød grape

Tærte med vanilje, lemon curd samt gele,
rabarberis & crumble

Dolin Blanc, tonic & skum på limoncello

SNACKS

35,-

Tapiocachips med sauce tartar & urtestøv
Friteret rillette med sort hvidløg
Krystade med rørt krabbe & urter

GASTRO unika

Royal Belgian Caviar

30g Gold Caviar 450,-
30g Osietra Caviar 600,-

Med små vafler og cremefraiche

karikatur

[kaiga'tua]

F R O K O S T

Smørrebrød

1 stk. 85,- 2 stk. 145,- 3 stk. 199,-

Grønsagen

Broccoli med ristet porremayo, oste chips,
kål støv & karse

Stripperen

Striploin med bagt hvidløgsmayo, sprød
surdej & rødbede

Hønen

Hønsesalat med bacon, svampe & karse

Rejen

Håndpillede rejer med hybenrose mayo, dild
& sprødt rugbrød

Oksen

Tartar med langtidspocheret æggeblomme,
syltede løg & brunet smørvinagrette

Retterne

Cæsar 149,-

Salater med cæsardressing, gammelknas,
sprødt brød & kylling

Tarteletter 99,-

Karikaturs tarteletter
(Tilkøb af ekstra tartelet - 40,-)

Dagens dessert 69,-

Køkkenet laver en dessert til dig

Til De Små

Pasta bolognese 65,-
Karikaturs nuggets med fritter 65,

Frokoståbent: onsdag - lørdag 11:45 - 15:00