

musling^o

— bistro —

Vi arbejder med dagsfriske råvarer & menuen skifter ofte.
Eksempel:

Rundt om Musling Bistro

Sashimi på hamachi fra Thy med ponzu & syltet daikon

Stegt dansk blæksprutte persillepure & syrlig rødkål

Dampet torsk med blegselleri, gulerod, fennikel, kartoffel creme & rygeostsauce
Jordskokker med fløde & estragon

Kamillemousse, bergamotte, krystalliseret honning & mandler

Ovenstående menu 500,-

Tilkøb af vinmenu & cocktail 450,-

Ovenstående menu skal bestilles af hele bordet

Østers

3 / 6 stk

Roumegous Fine de Claire # 3 FR 85/160,-

Gillardeau # 3, FR 140/270,-

Limfjords, Danmark 140/270,-

Østerssmagning:

En af hver - 3 stk. 125,-

To af hver - 6 stk. 240,-

Fire af hver - 12 stk. 470,-

Otte af hver - 24 stk. 900,-

Skaldyrfadet

1/2 hummer, 4 stk. franske østers

Kogte taskekrabbeklør fra Vesterhavet, søkogte rejer fra det kolde nord

Ceviche af vesterhavsfisk, marinerede blåmuslinger fra Limfjorden

Aioli, saltet citron emulsion & vinaigrette

750,-

Kolde forretter

Ceviche på hvid fisk med lime, koriander & chili

115,-

Sashimi på hamachi fra Thy med ponzu & daikon

145,-

Torskerogn med bottarga & broccoli

135,-

Norsk hånddykket kammusling med creme fraiche & Gastro Unika caviar

165,-

Varme forretter

Limfjords blåmuslinger dampet i hvidvin & krondild

105,-

Fiskesuppe på hummerskaller med blåmuslinger

145,-

Stegt dansk blæksprutte, persillepure & syrlig rødkål

145,-

Pasta Vongole, estragon & ristet brød

155,-

musling^o

— bistro —

Hovedretter

Grillet 1/2 hummer med grønkål & smør	245,-
Dampet torsk med blegselleri, gulerod, fennikel, kartoffel creme & rygeostsauce	190,-
Stegt slethvar, røget marv, løg, svampe & rødvinssauce	220,-
Dansk højreb fra Guldrummet, 300g, grillet padron peber & rødvinsglace	300,-

Sideorders / Grøntsager

af biodynamisk kvalitet fra Birkemosegaard

Kimchi, agurk & sesam	65,-
Pommes Frites med pommes-frites-sauce	55,-
Stegte rosenkål med chipotle & bonito	80,-
Rødbede, gedefriskost & hyldebærkapers	75,-
Jordskokker med fløde & estragon	85,-
Stegt Pak Choi med Szechuan, hvidløg & lime	75,-
Smørdampet porre med emulsion af blåmuslinger, sprødt brød & saltet citron	75,-

Ost og Desserter

Ostetallerken

Svendbo - fast komælksost fra Sydfyn

Västerbotten - hård komælksost fra Burträsk i Sverige

Le Moulis - gedemælksost fra Pyrenæerne

Fourme de montage - sydfransk blåskimmel på komælk 105,-

Karamel-is, hvid chokolade & havsalt 95,-

Kamillemousse, bergamotte, krystalliseret honning & mandler 95,-

Hvid chokolade, pære & jordskokker 95,-

Sødt til kaffen 45,-