



## Tapas sharingmenu

12. april - 30. juni 2019  
- ud af huset og min. 4 pers.

Varmrøget laks  
jordkok, grønne tomater som sylt og creme

Marinerede kæmperejer  
asparges, salte agurker, karse

3 små tapas  
Røget hellefisk, citronmayo, nye rødder  
Kyllingespyd, tomatrelisch, timian  
Sashimi tun, ærter, tang

Stegt ny blomkål  
lomo, hasselnødder og brunet smør

Forårssalater  
salte kerner, selleri med hyldeblomst, syltede rødløg og hvidløgscroutons

Nye marinerede rosmarinkartofler  
lufttørret Ibericoskinke, jord, estragon

Stegt unghanefilet  
chorizo, bønner, salvieolie

Lun langtidsstegt kalvekølle  
brændt spidskål med trøffel, svampe, nye ærter og skilt fløde med ramsløgssolie

Bagt chokoladetrøffel  
rabarber, brændt marcipan og hvid chokolade

Brød  
Koldhævet stenovnsbrød med tapenade

Pris pr. person - 288,-

RESTAURANT  
SU·RI

**Isøre Is som tilvalg**  
Jordbæris, håndlavet  
på økologisk naturgræsmælk  
Portionsbæger pr. stk. 30,-