

RESTAURANT SU·RI

Tapas sharingmenu

1. maj - 31. juli 2019
- ud af huset og min. 4 pers.

Varmrøget laks
jordskok, grønne tomater som sylt og creme

Marinerede kæmperejer
asparges, salte agurker, karse

3 små tapas
Røget hellefisk, citronmayo, nye rødder
Kyllingespyd, tomatrelish, 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 ramsløgsole

Bagt chokoladetrøffel
rabarber, brændt marcipan og hvid chokolade

Brød
Koldhævet stenovnsbrød med tapenade

Pris pr. pers. 288,-

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