



Bibendum

vinbar

Snacks

- Stegte padrons med vesterhavsost 75,-
- Croquettes af confiteret and 85,-
- Marinerede grønne oliven 45,-
- Ristede og saltede mandler 45,-
- Brød med pisket smør 35,-

Delikatesser

- Gillardeau østers 3 stk. 120,- 6 stk. 200,- 12 stk. 320,-
- Oste fra Arla Unika 3 stk. 115,- 5 stk. 165,-
- Charcuterie: 3 slags 165,- Jamon Iberico 135,-
- Ortiz sardiner 75,- Ortiz ansjoser 75,-

Menu 345,- pr. pers.
Forret / Hovedret / Dessert
- Udvalgt af køkkenet -

Mindre serveringer

- Tatar** med purløgscreme, syltede skalotteløg og saltede mandler 145,-
- Confiterede kartofler** med løvstikkesaucе og sprødt grønkål 150,-
- Braiseret pulpo** med romesco og salsa verde 155,-

Større serveringer

- Bagt kuller** med grillet porre, dild puré og sauce på jomfruhummer 205,-
- Confiteret andelår** med polenta, treviso og sauce på morkler 205,-

Dessert

- Espresso-is** med chokolade ganache, dulce de leche og malt crumble 95,-
- 3 oste** med kompot og knækbrød 115,-



Bibendum

vinbar

Snacks

- Grilled padrons with north sea cheese 75,-
- Croquettes with confit de canard 85,-
- Marinated green olives 45,-
- Roasted and salted almonds 45,-
- Bread with whipped butter 35,-

Delicacies

- Gillardeau oysters 3 pcs. 120,- 6 pcs. 200,- 12 pcs. 320,-
- Cheeses from Arla Unika 3 pcs. 115,- 5 pcs. 165,-
- Charcuterie: 3 kinds 165,- Jamon Iberico 135,-
- Ortiz sardines 75,- Ortiz anchovies 75,-

Menu 345,- per person

Starter / Main course / Dessert

- Selected by the kitchen -

Smaller servings

- Tartare** with chive cream, pickled shallots and salted almonds 145,-
- Confit potatoes** with lovage sauce and crispy kale 150,-
- Braised pulpo** with romesco and salsa verde 155,-

Larger servings

- Baked haddock** with grilled leek, dill puree and langoustine sauce 205,-
- Confit de Canard** with polenta, treviso and morel sauce 205,-

Dessert

- Espresso ice cream** with chocolate ganache, dulce de leche, malt crumble 95,-
- 3 cheeses** with compote and crackers 115,-