

# Fællesmiddag

Hele oplevelsen 395  
Uden finger snacks 350



## Hvorfor delemad?

À la carte-menuer sætter total individuel valgfrihed i centrum.

Vi sætter den fælles madoplevelse i centrum, fordi gevinsterne er gevaldige. Gastronomisk faglighed og neurovidenskab går hånd i hånd i vores sharing-univers. Resultatet deler vi med dig!



## Alkohol med måde?

Når alkohol indtages med måde, skaber det eufori og kærlig stemning i et selskab.

Sanseligheden og nærværet skærpes og samtalen flyder friere.

## Finger snacks

Sommer tatar med urtemayo og syltede svampe  
Soltørrede tomater med creme fraiche og radiser  
Røget ørred med æble og salvie

## Sharing forretter

Nye kartofler med confiteret æggeblomme og persille  
Pasta trottolo med tomat passata og hummerbisque  
Friteret risotto med blæksprutte og aioli

## Family Style Hovedretter

Kylling Milanese med kantareller, gremolata og brunet smør  
– eller –  
Meunierestegt rødtunge med nye kartofler og safran-musling sauce +95  
– eller –  
Grillet okse med pommes frites, aioli og sauce bordelaise +95

## Dessert

Jordbær med mascarpone, vanilje og citrontimian

## Spis brød til

Focaccia med pesto +30

# Fællesskål

NV Brut l'Universelle Baron Albert, Champagne

–

Domaine J. De Villebois, Sauvignon Blanc, Alc. Free, Loire

–

Chablis, Domaine Passy Le Clou, Bourgogne

– eller –

Puy-Razac, Grand Cru, Saint Emilion

–

Peach Melba Mocktail med hindbær, fersken og vanilje

375



## Hvorfor italiensk og fransk mad?

De italienske & franske køkkener er vores yndlingskøkkener!

Italienske og franske retter er nemlig delevnede og DNA'et i Middelhavets madkultur såvel som i vores credo: "den, der deler, får mere".



## Hvorfor virker det?

Delemåltider er en suveræn kanal til at skabe forbundet-hed mellem mennesker. Når mennesker deler et måltid, udløser det endorfiner, dopamin og oxytocin.

Det fremmer glæde, velvære, tilfredshed og følelsen af tilknytning til andre.

# Plates

The Sharing Restaurant

Alle priser er per person

## Cocktails

ST. GERMAIN MARTINI..... 110  
Gin, hyldeblomst, timian, citron

PARIS COOLER..... 110  
Lillet, Calvados, absint, cider

ITALIAN KISS..... 110  
Vodka, Galliano, Aperitivo, pink grape

Spørg tjeneren efter andre klassiske cocktails og long drinks.

## Mindful drinking

Vi synes, du skal forkæles. Selv, hvis du ikke har lyst til alkohol, har vi håndplukket de allerlækreste alternativer, der findes. Skål!

### Mocktails

PEACH MELBA..... 95  
0,0% mousserende vin, hindbær, fersken, vanilje

NO-GRONI..... 95  
0,0% gin, 0,0% Aperitivo, 0,0% Vermouth

### Vin uden alkohol

**BOBLER**  
Rocca dei Forti, Veneto, Italien..... 295

**ROSÉ**  
Rosé, Sauvignon Blanc, Divin, Loire, Frankrig..... 325

**HVIDVIN**  
Sauvignon Blanc, Villebois, Loire, Frankrig..... 365

**RØDVIN**  
Pinot Noir, Divin, Loire, Frankrig..... 345

**Øl**  
Øl med god samvittighed..... 65

## Øvrige

### Andre drikkevarer

Øl..... 65  
Sodavand..... 40  
Lemonade..... 45  
Kaffe & The..... 40

## Vin på glas

**BOBLER**  
Rocca dei Forti, Spumante, Veneto, Italien..... 85

**ROSÉ**  
Mediterranee Provence, Frankrig..... 85

**HVIDVIN**  
Chardonnay, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien..... 90  
Riesling, Loess, Wegeler, Pfalz, Tyskland..... 105  
Sancerre, Roger Neveu, Loire, Frankrig..... 130

**RØDVIN**  
Pinot Noir, J Villebois, Loire, Frankrig..... 90  
Barbera d'Asti, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien..... 105  
Puy-Razac, Saint Emilion, Grand Cru, Frankrig..... 130

**DESSERTVIN**  
Sauternes, Perle d'Arche, Frankrig..... 85

## Vin

### Bobler

Rocca dei Forti, Spumante, Veneto, Italien..... 475  
Baron Albert, Brut l'Universelle, Champagne, Frankrig..... 750  
De Saint Gall, Brut l. Cru, Champagne, Frankrig..... 995  
Valentin Leflaive, Extra Brut, Champagne Frankrig..... 1250

### Rosé

Mediterranee, Provence, Frankrig..... 395

### Hvidvin

Chardonnay, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien..... 375  
Pinot Grigio, San Martino, Piemonte, Italien..... 425  
Riesling, Loess, Wegeler, Pfalz, Tyskland..... 495  
Pouilly-Fumé, Petit et Fille, Loire, Frankrig..... 575  
Sancerre, Roger Neveu, Loire, Frankrig..... 630  
Chablis, Passy Le Clou, Frankrig..... 750  
Saint-Aubin, Les Ban, Roux, Bourgogne, Frankrig..... 950  
Meursault, Vieilles Vignes, Sylvain Dussort, Frankrig..... 1295  
Puligny-Montrachet, Remoissenet, Frankrig..... 1845  
Corton-Charlemagne Grand Cru, Guyon, Frankrig..... 2250

### Rødvin

Cabernet Sauvignon, San Martino, Piemonte, Italien..... 395  
Pinot Noir, J. de Villebois, Loire, Frankrig..... 425  
Barbera d'Asti, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien..... 475  
Valpolicella Ripasso, Le Muraie, Italien..... 525  
Puy-Razac, Saint Emilion, Grand Cru, Frankrig..... 620  
Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Ambroise, Frankrig..... 725  
Châteauneuf-du-Pape, Cote de l'Ange, Rhone, Frankrig..... 895  
Barolo, Rocche di Manzoni, Piemonte, Italien..... 950  
Brunello di Montalcino, Il Poggione, Piemonte, Italien..... 1050  
Gevery Chambertin, Remoissenet, Bourgogne, Frankrig..... 1525  
Tignanello, Antinori, Toscana, Italien..... 1995  
Clos de Vougeot, Ambroise, Grand Cru, Frankrig..... 2535

### Dessertvin

Moscato d'Asti, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien..... 395  
Sauternes, Perle d'Arche, Frankrig..... 525  
Pineau des Charentes, Montifaud, Frankrig..... 595



Udover overstående faste sortiment, så har vi altid et udvidet udvalg af vin på et separat kort.

Plates