

Fællesmiddag

10 serveringer i 3 omgange



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!



Hvorfor håndtryk?

Siden tidernes morgen har håndtrykket symboliseret fred, tillid og troskab. Ifølge videnskaben udløser håndtrykket oxytocin og styrker dermed følelsen af forbundethed.

Derfor bestræber vi os på at byde dig velkommen med et håndtryk, når det er muligt og du har lyst.



Hvorfor Fællesskål?

Vores bud på en vinmenu giver dig mulighed for at indtage 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.

Fingersnacks og sharing forretter

Kammusling med syltet agurk, glaskål og peberrodscreme
Syltet kartoffel i Vichyssoise tilsmagt med østers, persille og rålakrids
Crudo af hvid fisk med bergamotte, umodne ferskner og broccoli
Kalvetatar "Vitello Tonnato" med friteret kapers og crouton
Arancini med butternut squash & trøffelaioli

Family Style Hovedretter

Confiteret kylling i cremet sauce med champignon og sød vin

– eller –

Glaseret okse med madagaskarpebersauce, bønner og pommes puré + 95

– eller –

Fiskefilet med duchesse, spinat, fennikel og jomfruummer-hollandaise + 95

...

Kødboller af gris med tagliatelle af selleri, syltede æbler og blanquette med olivenolie

Salat af kål med saltet citron, solsikkekerner og basilikum

Macaroni gratin med mascarpone, parmesan og syltede kastanjer

Dessert

Vaniljeis med rombraiseret ananas, brioche og lun karamelsauce

395

per person

Spis brød til

Focaccia med pesto +30

Fællesskål

Vores bud på vinmenu

Cremant d´Alsace, Fernand Engel

...

Chardonnay Macon-Solutre-Pouilly, Pascal Rollet, Bourgogne

– eller –

Puy Razac, Grand Cru, Saint Emilion

...

Herbal Pineapple Delight Mocktail

295

per person

Filtreret vand med eller uden brus +20 (ad libitum)

Menuen kan også laves vegetarisk
Alle priser er per person



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 musik til maden?

Musik påvirker menneskers sanseapparat under et måltid.

Derfor har vi bedt forskeren Signe Lund Mathiesen og DJ Jan Brandi om at sammensætte en playliste med typer af musik, som bidrager til frigørelsen af dopamin, endorfiner og oxytocin.

Og - som forstærker de smage, som kokkene frembringer.



Hvorfor virker det?

Delemåltider er en suveræn kanal til at skabe forbundethed 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

Cocktails

PLATES BY NIGHT	110
Vodka, litchi, hindbær	
DAIQUIRI	110
Mørk rom, rørsukker, lime	
ST. GERMAIN MARTINI	110
Gin, hyldeblomst, citron, timian	
ESPRESSO MARTINI	110
Vodka, Kahlua, vanilje, espresso	

Spørg tjeneren efter andre 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!

Mocktail

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

Vin uden alkohol

BOBLER	
Rocca dei Forti, Veneto, Italien	295
ROSÉ	
Rosé, Sauvignon Blanc, Divin, Loire, Frankrig	325
HVIDVIN	
Sauvignon Blanc, J. de Villebois, Loire, Frankrig	365
RØDVIN	
Pinot Noir, Divin, Loire, Frankrig	345
Øl	
Magleby Økologisk Klassik	65

Øvrige

Andre drikkevarer

Øl	65
Sodavand	40
Lemonade	45
Kaffe & The	40
Filtreret vand med eller uden brus (ad libitum)	20

Vin på glas

BOBLER	
Cremant d'Alsace, Fernand Engel, Frankrig	95
ROSÉ	
Mediterranee Provence, Frankrig	85
HVIDVIN	
Riesling, Loess, Wegeler, Pfalz, Tyskland	90
Chardonnay, Macon-Solutre-Pouilly, Bourgogne, Frankrig ...	105
Sancerre, Roger Neveu, Loire, Frankrig	130
RØDVIN	
Pinot Noir, J. de Villebois, Loire, Frankrig	90
Barbera d'Asti, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien	105
Puy-Razac, Grand Cru, Saint Emilion, Frankrig	130
DESSERTVIN	
Perle d'Arche, Sauternes, Frankrig	85

Vin

Udover de vine man finder her på siden, har vi et specialkort. Her finder du ofte Store Champagner, Grand Cru hvidvine, Supertoscanere og Grand Cru rødvine.

Bobler

Cremant d'Alsace, Fernand Engel, Frankrig	475
Baron Albert, Brut l'Universelle, Champagne, Frankrig	750
De Saint Gall, Brut l. Cru, Champagne, Frankrig	995
Valentin Leflaive, Extra Brut, Champagne Frankrig	1100

Rosé

Mediterranee, Provence, Frankrig	395
--	-----

Hvidvin

Viognier, Clomanet, Languedoc, Frankrig	395
Pinot Grigio, San Martino, Piemonte, Italien	455
Riesling, Loess, Wegeler, Pfalz, Tyskland	495
Pouilly-Fumé, Petit et Fille, Loire, Frankrig	525
Sancerre, Roger Neveu, Loire, Frankrig	550
Chablis, Passy Le Clou, Bourgogne Frankrig	650
Riesling Grand Cru, Engel, Alsace, Frankrig	695
Pouilly Fuisse, Couturier, Bourgogne, Frankrig	795
Saint-Aubin, Les Ban, Roux, Bourgogne, Frankrig	895
Meursault, Vieilles Vignes, Dussort, Bourgogne, Frankrig	995

Rødvin

Grenache, Louise Damiron, Languedoc, Frankrig	395
Pinot Noir, J. de Villebois, Loire, Frankrig	425
Barbera d'Asti, Antonio & Raimondo, Piemonte, Italien	475
Valpolicella Ripasso, Le Muraie, Veneto, Italien	525
Puy-Razac, Grand Cru, Saint Emilion, Frankrig	550
Pinot Noir, Ambroise, Bourgogne, Frankrig	650
Châteauneuf-du-Pape, Cote de l'Ange, Rhone, Frankrig	695
PSI, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien	795
Brunello di Montalcino, Il Poggione, Piemonte, Italien	850
Barolo, Rocche di Manzoni, Piemonte, Italien	925
Gevrey Chambertin, Remoissenet, Bourgogne, Frankrig	995

Dessertvin

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

