



Velkommen

VELKOMMEN TIL VIVI MAD- OG VINBAR!

ALT DU FINDER PÅ VORES MENU ER TILPASSET SÆSONENS FRISKE RÅVARER, OG ER SAMMENSAT UDFRA EN LEVEREGEL OM, AT VI ALTID SERVERER EN MENU VI SELV ELSKER. VI BRUGER SMÅ, LOKALE LEVERANDØRER, SOM JORDKÆRGÅRD, MEN FÅR OGSÅ DELIKATESSER FRA MARKEDET RUNGIS LIDT UDENFOR PARIS. EFTER MANGE ÅRS ARBEJDE I MANGE SLAGS KØKKENER, MÅ VI ERKENDE, AT VI ALTID VENDER TILBAGE TIL DET KLASSISKE. INTET FÅR VORES HJERTER TIL AT BANKE SOM DE KLASSISKE RETTER. VI TRÆFFER GERNE DE SVÆRE VALG FOR DIG, OG SAMMENSÆTTER TRE GODE RETTER TIL 445,- VI KAN OGSÅ VÆRE BEHJÆLPELIGE MED AT FINDE 3 GLAS VIN DER PASSER TIL MENUEN TIL 300,- VEGETARISK MENU KAN OGSÅ LAVES, SÅFREMT DET ØNSKES.

Start middagen med snacks

PASSER FANTASTISK TIL ET GODT GLAS CHAMPAGNE

CAVIAR OG BLINIS
MED PURLØG, FED CREME FRAICHE OG SMØRSTEGTE BLINIS

15 GR 295,-

30 GR. 395,-



CHARCUTERI

3 SLAGS MED GODE OLIVEN MARINERET I CITRON OG ROSMARIN

95,-

BRØD, SALTET SMØR OG OLIVEN MARINERET I CITRON OG ROSMARIN

45,-



LIDT AF DET HELE

255,-



Forretter



HVIDE ASPARGES OG HOLLANDAISE
SMØRDAMPEDE ASPARGES, HOLLANDAISE SAUCE,
BRØDCROUTONER OG URTESALAT
TILKØB - 15 GR. CAVIAR 225,-
145,-

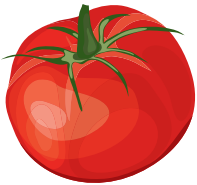


JOMFRUHUMMERBISQUE
SMAGT TIL MED COGNAC, TOMAT, BAGT TORSK, DILD, FENNIKEL OG CROUTONER
125,-

KOLDRØGET LAKS OG VAGTELÆG
SKIVER AF KOLDRØGET LAKS, SMILENDE VAGTELÆG, DILD MAYONNAISE, AGURK, RADISER OG
KRYDDERURTER
125,-

SALADE LYONNAISE
GRØN SALAT, POCHERET ÆG, TØRSALTET BACON, SENNEPSVINAIGRETTE OG CROUTONER
125,-

Hovedretter



MARMORERET OKSEFILET MED BEARNAISE
TOMATER FRA RUNGIS, URTESALAT OG POMMES FRITES
355,-



URTEFARSERET SKÆRISING
BLÅMUSLINGER, BLOMKÅL PÅ FORSKELLIGE MÅDER OG RAMSLØGSSAUCE
245,-



GRIS STEGT MED HVIDLØG OG ROSMARIN
ASPARGES OG ÆRTER FRANCAISE MED BACON, HVIDVIN OG LØG SAMT KARTOFFELKROKETTER
245,-



Desserten & ost

5 UDVALGTE OSTE
SØDT OG SPRØDT
125,-



RABARBERDESSERT
POCHEREDE RABARBER, HVID CHOKOLADE, ESTRAGON, HAVRECRUMBLE OG RABARBERSORBET
125,-



AFFOGATO
VANILJEIS OG ESPRESSO
75,-



KLASSISK CREME BRULEE
CREME BRULEE MED GOD VANILJE OG KARAMELLISERET SUKKER SERVERET MED SORBET
125,-

3 retter valgt af kokken - 445,- pr . pers.
Vinmenu 300,-

VED SELSKABER OVER 8 PERS. VÆLGES DET SAMME AF HELE BORDET