



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

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 FOR TO
255,-





Forretter

LØGSUPPE

LØGSUPPE, RØD KRYSTALOST, RISTET BRØD OG SORT PEBER
95,-



JOMFRUHUMMERBISQUE

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

KROKET AF CONFITEREDE ANDELÅR

MED SENNEPSMARINERET SALAT, TRØFFELMAYONNAISE, GRAPEFRUGT OG KAPERS
125,-

Hovedretter



OKSEMØRBRAD MED PEBERSAUCE

STEGTE SVAMPE, HARICOT VERTS OG POMMES FRITES
325,-



TRØFFELFARSERET KYLLING

KANTARELLER, MAJS, SYLTEDE LØG, SKUMMENDE SAUCE
245,-



MOULES FRITES

HVIDVINDAMPEDE BLÅMUSLINGER MED URTER OG HVIDLØG SERVERET MED POMMES FRITES OG
MAYONNAISE
195,-



Oste & desserter

5 DANSKE OSTE
SØDT OG SPRØDT
125,-



AFFOGATO
VANILJEIS OG ESPRESSO
75,-

PEACH MELBA

POCHEREDE MODNE FERSKNER, HINDBÆR, CREME CHANTILLY OG FRAGILITÉ
95,-



PROFITEROLES
VANILJEIS, VALRHONA CHOKOLADE SAUCE
125,-



3 retter valgt af kokken - 495,- pr . pers.

Gilpasset vinmenu 350,-

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