



# Velkommen

VELKOMMEN TIL VIVI MAD- OG VINBAR!

ALT DU FINDER PÅ VORES MENU ER TILPASSET SÆSONENS FRISKE RÅVARER, OG ER SAMMENSAT UD FRA 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.

## Start middagen med snacks

PASSER FANTASTISK TIL ET GODT GLAS CHAMPAGNE



### SNACKS

OLIVEN MARINERET I CITRON OG ROSMARIN SAMT SALTEDE MANDLER  
45,-

### CHARCUTERI

CHARCUTERI, 3 SLAGS MED GODE OLIVEN MARINERET I CITRON OG ROSMARIN  
95,-

### LIDT AF DET HELE FOR TO

CHARCUTERI, OSTE, OLIVEN, SALTEDE MANDLER, MAYO OG SPRØDE  
KARTOFFELCHIPS SAMT BRØD OG SMØR

255,-



### TARTE FLAMBEE

SPRØD DEJ, TØRSALTET BACON, FED CREME FRAICHE, TIMIAN OG LØG  
95,-



## Forretter

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



**KOLDRØGET LAKS**  
RYGEOST, RISTEDE HASSELNØDDER, GRØNNE ÆBLER OG URTESALAT  
125,-

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



**KANTARELTOAST PÅ SURDEJSBRØD**  
STUVNING AF KANTARELLER, FLØDE OG BRUNET SMØR  
CITRONSKAL, PERSILLE, SORT PEBER OG SYLTEDE LØG  
125,-



## Hovedretter

**OKSEMØRBRAD**  
STEGT OKSEMØRBRAD MED MADAGASCAR PEBERSAUCE,  
KNOLDSSELLERI PÅ FLERE MÅDER OG POMMES FRITES  
325,-

**RIGATONI MED GRÆSKAR OG TØRSALTET BACON**  
RISTEDE GRÆSKARKERNER, REVET KRYSTALOST FRA THEM HVIDLØG,  
OG KOLDPRESSET GRÆSKARKERNEOLIE  
175,-



**TORSK OG JOMFRUHUMMER I SPRØD BUTTERDEJ**  
PORRER, JORDSKOKKER OG SYLTEDE STIKKELSBÆR SAMT  
SKUMMENDE JOMFRUHUMMERSAUCE  
245,-



## Oste & desserter

**5 DANSKE OSTE**  
SØDT OG SPRØDT  
125,-

**AFFOGATO**  
VANILJEIS OG ESPRESSO  
75,-



**TARTE AU CITRON**  
SPRØD MØRDEJ, FRISK CITRONCREME, BRÆNDT MARENGS OG VANILJEIS  
95,-

**BELLE DE BOSKOOP ÆBLE OG KARMEL**  
ÆBLE PÅ FORSKELLIGE MÅDER MED VANILJECREME, LUN KARMELSAUCE OG HAVRECRUMBLE  
95,-

**TRE RETTER EFTER KØKKENETS VALG 345,-**  
**TRE RETTER EFTER KØKKENETS VALG - INKL. VINMENU 595,-**

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