



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 425,- 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

KARTOFFELCHIPS, SALTEDE MANDLER OG GODE OLIVEN
MARINERET I CITRON OG ROSMARIN
75,-

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

HVIDE ASPARGES OG CITRONBLANQUETTE

SMØRDAMPEDE ASPARGES, CITRONSAUCE, BRØDCROUTONER, SYLTEDE CITRONSKALLER OG URTESALAT

145,-

TILKØB SØKOGTE REJER 65,-



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,-



Hovedretter:

OKSEMØRBRAD MED PEBERSAUCE

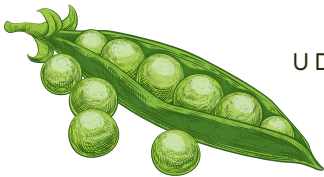
GRØNNE ASPARGES, HARICOT VERTS, NYE ÆRTER OG POMMES FRITES

325,-

ØKO KYLLING

UDBENET OG FARSERET SAMT FRITERET KUGLE AF LÅR GULERØDDER, BRUNET SMØR OG RAMSLØG

245,-



LINGUINE MED HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER

MASSER AF HAKKET PERSILLE, HVIDLØG OG SMØR

225,-

Ost & Dessert

5 DANSKE OSTE

SØDT OG SPRØDT

145,-



AFFOGATO

VANILJEIS OG ESPRESSO

75,-



RABARBERDESSERT

POCHEREDE RABARBER, HVID CHOKOLADE, HIBISCUS, HAVRECRUMBLE OG RABARBERSORBET

95,-



CHOKOLADETÆRTE OG MANGO

TUNG CHOKOLADECREME, SPRØD MØRDEJ, HAVSALT OG MANGOSORBET

125,-

3 retter 425,-

4 retter 475,-

3 retter inkl vinmenu 725,-

4 retter inkl vinmenu 920,-