

FULD APPLAUS

Social Dining

10 SERVERINGER

Køkkenet sætter menuen

Velkomstbobler og kaviar m. blinis

Brød og smør

Vinmenu med masser af efterskænk
+ alkoholfrie alternativer (juicemenu)

Opgraderet vinmenu +500,-

Vand med eller uden Brus
After dinner cocktail

Pr. person 1250 kr.

The logo for Applaus restaurant is contained within a thick black rectangular border. The word "applaus" is written in a large, lowercase, sans-serif font. A thin horizontal line is positioned directly beneath the word. The word "restaurant" is written in a smaller, uppercase, sans-serif font and is positioned to the right of the word "applaus".

applaus restaurant

10

Social Dining SERVERINGER

Køkkenet sætter menuen
Vælges af hele bordet

Pr. person 550 kr.

Tilkøb af Kaviar 10g 195,- Pr. Person

Tilkøb af foie gras 135,- Pr. person

Brød og smør 15,- Pr. Person

4

Drikke menu GLAS

Tjeneren sætter menuen

Pr. person 450 kr.

À la carte

Vi anbefaler 3-5 a la carte retter pr. person

Drikkevarer menu kan tilkøbes

Kaviar 30 g m. creme fraiche & blinis	kr. 555
Tostada m. tatar, ost, syltede perleløg & umami mayo	kr. 65
Brandad krokett m. limeblad mayo & bonito	kr. 60
Tempereret fisk m. cremant beurre blanc, agurk & kaviar	kr. 145
Krabbe gyoza m. strandkrabbe bisque & puffet boghvede	kr. 105
Grillede padroner m. grøn chilli mayo, & citron pankot	kr. 125
Foie gras m. crouton, æble, urteolie & stikkelsbærkompot	kr. 185
Braiserede svinekæber m. forårsløg, fennikel, & kraftig sauce	kr. 145
Høbagt blomkål m. benmarv & ristede hasselnødder	kr. 105
Svampe shawarma m. svampeglace	kr. 95
Udvalg af ost m. kompot & knækbrød	kr. 115
Brunet smør is m. abrikosmousse, syltede abrikos & abrikos gel	kr. 75
Blondie m. passionsfrugt og cashew	kr. 55