

Snacks

Don't leave your drinks hanging

Sprøde hjemmelavede chips med eddike & cremé fraiche <i>Crispy homemade potato chips with vinegar & crème fraiche</i>	75
Ristede saltede nødder <i>Roasted salty nuts</i>	70
Marinerede spanske oliven <i>Marinated Spanish olives</i>	70
Svært at vælge? Tag én af hver Hard to choose? Have one of each	195

Bites 2 stk./2 pcs

Company is important. Why not choose the best companion?

Risottocroquette med skaldyr, fermenteret citronmayonnaise & Antonius caviar <i>Risotto croquette with shellfish, fermented lemon mayonnaise & Antonius caviar</i>	125
Tartar af okse fra Himmerland på sprød kartoffel med friskrevet trøffel <i>Beef tartare on crispy potato with freshly grated truffle</i>	145
Løgtærte med comté ostecreme & syltet løg <i>Onion pie with comté cheese crème & pickled onion</i>	110
Svært at vælge? Tag én af hver Hard to choose? Have one of each	175

Small dishes

When size matters or when you don't want to settle

Hjemmerøget laks på hjemmebagt ristet surdejsbrød, rygeostcreme & syltet hyldeblomst ** <i>Home smoked salmon on roasted sourdough bread, smoked cheese crème & elderflower</i>	125
ROOF "Nasty slider" med lynstegt Wagyu okse, karamelliseret løg & cheddar ** <i>ROOF "Nasty slider" with seared Wagyu beef, caramelized onion & cheddar</i>	135
Lobster roll – Cremet hummersalat i briochebrød med selleri, karse og ørredrogn ** <i>Lobster roll – Creamy lobster salad served in brioche bread with celery, cress & trout roe</i>	145
ROOF Fish and chips – Friteret helleflynder i sprød dej med sauce tartare, caviar & kartoffel <i>ROOF Fish and chips – Halibut in batter with tartare sauce, caviar & potato sticks</i>	175
10 gram Antonius 6* baerii caviar på blinis med forårsløg & crème fraiche <i>10 gram of Antonius 6* baerii caviar served on blinis with spring onions & crème fraiche</i>	295
Charcuteriebræt med udvalgte tørrede specialiteter, paté og oste hertil brød & syltet grønt <i>Charcuterie board with selection of dried specialties, pate, cheeses, bread & pickles</i>	295
Sprøde salater med pekannødder, oliven, pære samt gratineret gedeost – <u>kan fås vegansk</u> <i>Crispy salads with pekan nuts, olives, tomatoe, pear & gratinated goat cheese – <u>can be made vegan style</u></i>	135
Cremet burrata med vaniljesyttede tomater & gazpachoshot <i>Creamy burrata with vanilla pickled tomatoes & gazpacho shot</i>	145
Svært at vælge? Smag på kokkens 3 mest anbefalede retter ** Hard to choose? Taste the Chefs 3 most recommended dishes **	325
Desserts <i>the road to temptation is paved with chocolate</i>	
Søde fristelser fra eget konditori <i>Sweet temptations from our pastry chef</i>	110
ROOF signaturbar med sprød kiks, kokos, passionfrugt & mango <i>ROOF signature bar with crispy biscuit, coconut, passion fruit & mango</i>	145
3 stk udvalgte europæiske oste med knækbrød & chutney <i>3 Pieces of selected european cheeses with crackers & chutney</i>	135