

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
Mildt krydrede, marinerede spanske oliven <i>Marinated Spanish olives with a light blend of spices</i>	70
Svært at vælge? Tag én af hver <i>Hard to choose? Have one of each</i>	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 <i>Hard to choose? Have one of each</i>	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 linstegt 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 salat med pekannødder, oliven, pære samt gratineret gedeost – <u>kan fås vegansk</u> <i>Crispy salad with pecan nuts, olives, tomatoes, pear & gratinated goat cheese – <u>can be made vegan style</u></i>	135
Cremet burrata med vaniljesyltede tomater & gazpachoshot <i>Creamy burrata with vanilla pickled tomatoes & gazpacho shot</i>	145
Svært at vælge? Smag på kokkens 3 mest anbefalede retter ** <i>Hard to choose? Taste the Chefs 3 most recommended dishes **</i>	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