

A la carte

(vi holder åbent til kl. 24.00 - sidste udskænkning kl. 23.30)

Kammuslinger

trøffel, mini porre, kål, Blanquette Sauce
155,-

Pighvar

panko, mizuna, broccoli, persille
165,-

Havtaske

yuzu, kantareller, majs, fermenteret hvidløg, safran
155,-

Stegt multe

ærter, agurk, brunet smørskum
155,-

Rørt krabbe

purløg, daikon, ribs
145,-

Rørt tatar

tomat, mild chili, estragon, kartoffel
155,-
(større som hovedret og med fritter + 100,-)

Dagens fisk – præsenteres af tjeneren

lokal grønt, kartoffel, sauce
285,-

1/1 smørstegt rødspætte

nye kartofler, brunet smør, skaldyr i hummersauce
295,-

Iberico krone

spæde løg, gulerod, lardo, bacon
285,-

Prime Rib af Black Angus

friterede løgringe fritter, frisee, Sauce Bearnaise
295,-

3 slags oste

sylt, oliven, smørstegt brød
115,-

Jordbær

jordbærsorbet, sabayonne, kammerjunker
115,-

Fersken

hindbær, vanile, malt
115,-

SuRi SPECIALITETER**Østers**

vælg mellem naturel eller grillet
35,-

Caviar 15 gr.

skalotteløg, ærtevaffel, rørt Creme Fraiche
245,-

Halv hummer

chili og alm. aioli, grillet brød
235,-

SuRi's store skaldyrsfad i tre serveringer

med to slags aioli, citron, og brød
(pr. pers./min. 2 pers.)
595,-

Ribye af Black Angus (350 g.)

bønner, marineret frisee, løgringe, fritter, Sauce Bearnaise & Sauce Bordelaise
345,-

Mille Feuille

Comte, trøffel, hasselnød, brioche
125,-

Creme Brulee

vanilje is, sylt
125,-

SuRi menu**Kammuslinger**

trøffel, mini porre, kål, Blanquette Sauce

Stegt multe

ærter, agurk, brunet smørskum

Iberico krone

spæde løg, gulerod, lardo, bacon

Fersken

hindbær, vanilje, malt

4 retters sæsonmenu 595,-

4 glas vinmenu med tilpassede vine 495,-