

## FISK & SKALDYR

Tre østers – æble & kørvel . . . . .	75
Pil selv rejer – pimentmayo . . . . .	85
Blåmuslinger – porre & hvidløg . . . . .	85
Stegt kulmule – radise . . . . .	105

## KØD

Enoki svampe – okse carpaccio . . . . .	70
Pølsebræt – oliven & dypelse . . . . .	65
Tatar – æggeblomme & citron . . . . .	75
Rib eye – grillet hjertesalat . . . . .	110

## FUGL

Røget andebryst – druer . . . . .	75
Hot wings – blå ost dressing . . . . .	65
Caesar – kylling, ansjos, rugcrumble & parmesan . . . . .	85
Halv poussin – grillede løg & rygeost . . . . .	105

## GRØNT

Dansk økologisk burrata – gremolata . . . . .	65
Grillede asparges – brødcrumble . . . . .	65
Spæde grøntsager – kikærtecreme & hvidløg . . . . .	65
Grøn salat – vinaigrette . . . . .	55
Fritter – dip . . . . .	55

## SØDT & OST

Ost pr stk. – Blå Kornblomst, Rød Løber eller Vesterhavsost . . . . .	40
Cacao Crème Brûlée . . . . .	65
Panna cotta – rom & ananas . . . . .	65
Sorbet . . . . .	35

# all day menu

FORÅR

## SLIDERS

65

Okse, Blå Kornblomst & rødæg  
-  
Okse & bacon  
-  
Røget laks, sennep & avocado  
-  
Friteret kylling & pimentmayo  
-  
Halloumi & romesco

1 ret vækker appetitten

2 retter gør dig glad

3 retter gør dig mæt og gladere

4 retter fordi du ikke kan lade være

Se tavlen for flere lækkerier



**BISTRO  
CENTRAL**