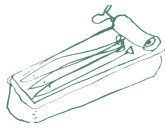


BISTRO CENTRAL

Restaurant & Bar



SNACKS

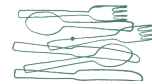
Marinerede grønne oliven	50,-
Røgede salte mandler	50,-
Gillardeau østers mignonette, citron & tabasco 3 - 6 stk	95 / 175,-
10g Baerii Classic Kaviar blinis, creme fraiche & purløg	245,-
Pil selv rejer safran aioli, dild & citron	125,-
Calamari Fritti persille, piment d' Espelette, mayonnaise & citron	135,-
Sardiner i olivenolie mayonnaise, citron & brød	130,-
Boquerones marinerede ansjoser, citron, sort peber & brød	120,-
Stracciatella grillet brød & olivenolie	95,-
Bikini toast mozzarella, skinke & trøffel	95,-
Charcuterie klassisk sylt & brød	185,-

SMØRREBRØD

Kartoffelmad løvstikkepesto, rygeost creme & syltede rødløg	135,-
Hønsesalat syltede bøgehatte, brøndkarse & bacon	145,-
Paneret fiskefilet citron, dildmayonnaise & håndpillede rejer	155,-

SALATER

Cæsar salat romaine hjertesalat, parmesan, croûtoner & kyllingebryst	165,-
Chèvre chaud gratineret gedeost, hasselnødder, balsamico & sommerbær	165,-
Salade Nicoise lynstegt tun, kartoffel, sorte oliven, tomat, haricot verts & smilende æg	175,-



FROKOSTRETTER

Tomat gazpacho peberfrugt & grillet brød	135,-
Burrata tomat, basilikum & grillet brød	130,-
Tagliatelle tomater, basilikum, hvidløg, parmesan & stracciatella	165,-
Rørt tatar kapers, skalotteløg, dijon, estragon & kartoffelchips	145,-
Vitello Tonnato rucola, kapers, skalotteløg & persille	155,-
Moules frites dampede blåmuslinger & safran aioli	185,-
Bistroens burger Beyond Meat, salat, cheddar, ketchup, sennep, løg, pickles & fritter	175,-
Dagens fisk sæsongrønt & sauce meuniere	245,-

DESSERT

Affogato hasselnøddeis	75,-
Danske jordbær fløde & hyldeblomst	95,-
Creme Brûlée	90,-