

Nimb

BRASSERIE

Chef's choice

Dagens 3-retters menu – spørg venligst tjeneren om menuen
400 kr.

Forretter

Østers 1 / 3 / 6 stk.
35 / 90 / 160 kr.

Baerii-kaviar (15 g)
*Med ristet brioche
og cremefraiche*
255 kr.

Jordkokkesuppe
*Med ristede croutoner
og hasselnødder*
105 kr.

Rimmede kammuslinger
*Med peberrodscreme
og sprøde æbler*
135 kr.

Moules à la creme
Med pommes frites
165 kr.

Let-bagt laks
*Med rygeost, sprødt rugbrød
og karse*
145 kr.

Charcuteri
*Pølser, skinke, paté, sennep
og syltet grønt*
155 kr.

Hjemmerørt tatar
*Med cognac, persille,
sennep, skalotteløg,
kapers og cornichoner*
115 kr.

Andeleverterrine
*Med sæsonens kompot
og ristet brioche*
175 kr.

Hovedretter

Alle hovedretter serveres med dagens kartoffel

Risotto på perlebyg
Med sæsonens grønt og lagret parmesan
185 kr.

Dagens fisk
*Med sæsonens grønt,
muslingesauce og kaviar*
285 kr.

Stegt hummer
Med citron, salat og mayonnaise
475 kr.

Pithivier
*Med duebryst, confiteret kalvebrissel,
sort trompethat, morkler og madeirasauce*
395 kr.

Ribeye-steak (300 g)
Med pommes frites, salat og bearnaisesauce
355 kr.

Tournedos Rossini (200 g)
Med andelever, trøffelsauce og brioche
495 kr.

Oksemørbrad (200 g)
Med pebersauce og sæsonens grønt
375 kr.

Tilbehør

Grove pommes frites eller
blandet salat med vinaigrette
55 kr.

Smørblancherede grønne bønner
65 kr.

Nimb BRASSERIE

Desserter

Franske oste
Med kvæde og knækbrød
115 kr.

Crème brûlée
95 kr.

Iscremer og sorbet
75 kr.

Nimbs chokoladedessert
125 kr.

Baba au Rhum
125 kr.

Nimb Brasserie
– franske favoritter i smukke, uformelle rammer

I mere end 100 år har Nimb serveret franske klassikere såsom peberbøf, snegle, tatar og hummer, så det er ikke uden en vis historisk tyngde og erfaring, at Nimb Brasserie fører traditionerne videre i de smukke rammer med udsigt til Tivoli.
