

MENU

12 SERVERINGER

Blæksprutte og tatar af iberisk svinekæbe samt mandelmælk med kaviar

Syltet østers-escabeche med gulerod, mandarin og olie fra ristede solsikkefrø

Andekroket

Ceviche af jomfruummer med avocado og majs

Hummertatar med sprødt kyllingeskind

Brændt rødbede med røget ål og beurre blanc

Bøf tatar på grillet knoglemarv med pommes soufflé

Morkler med fyld af and, foie-gras-creme og andesaft med Armagnac

Pandestegt rokke på knuste citronkartofler med ristede pinjekerner, kapers og sort smør

Lam med Ras el Hanout, sennep, quinoa og krydderurter

Jordbær fyldt med hvid chokolade, yoghurt og vanilje

Brie cheesecake med Tahiti-vanilje og gelé af muskateldrue

1.200 kr.

RESTAURANT

SUCULENT

-45-

RAMBLA RAYAL



TIVOLI
.....

MENU

12 SERVINGS

Squid and Iberian pork jowl tartare and almond milk with caviar

Pickled Oyster Escabeche with carrot, tangerine and oil from roasted sunflower seeds

Duck croquette

Norwegian Langoustine ceviche with avocado and corn

Lobster tartare with crispy chicken skin

Roasted beetroot with smoked eel and beurre blanc

Steak tartare on grilled bone marrow with pommes soufflé

Morels stuffed with duck, foie gras cream and the juice of duck with Armagnac

Pan-fried stingray on crushed citric potatoes with toasted pine nuts, capers and black butter

Lamb with Ras el Hanout, mustard, quinoa and herbs

Strawberries filled with white chocolate, yogurt and vanilla

Brie cheesecake with Tahitian vanilla and muscatel jelly

1.200 kr.

RESTAURANT

SUCULENT

-45-

RAMBLA REAL

