

## 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 jomfruhummer 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.

### 9 SERVERINGER

Syltet østers-escabeche med gulerod, mandarin og olie fra ristede solsikkefrø  
Andekroket  
Ceviche af jomfruhummer med avocado og majs  
Brændt rødbede med røget ål og beurre blanc  
Bøf tatar på grillet knoglemarv med pommes soufflé  
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

900 kr.

RESTAURANT

# SUCULENT

-45-

RAMBLA RAYAL



## 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.

### 9 SERVINGS

Pickled Oyster Escabeche with carrot, tangerine and oil from roasted sunflower seeds  
Duck croquette  
Norwegian Langoustine ceviche with avocado and corn  
Roasted beetroot with smoked eel and beurre blanc  
Steak tartare on grilled bone marrow with pommes soufflé  
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

900 kr.

RESTAURANT

# SUCULENT

-45-

RAMBLA RAVAL

