

# -DINNER MENU-

## PRE DINNER

Copenhagen Cocktail  
Fresh, sweet and tangy with a hint of lime  
**18**

Danish Boiler Maker  
Craft beer, Akvavit, matched mini Smørrebrød  
**18**

Flight to CPH  
Four mini Smørrebrød with matched Akvavits  
**22**

## SMALLER

Rye Crisps  
with parsley mayonnaise  
**6.5**

Chicken and asparagus tartlet  
**14.5**

Cod Croquettes, Smoked Creme Fraiche  
**12.5**

Duo of Herring on rye  
**14.5**

---

## LARGER

Cream kale salmon  
**24**

Crispy pork with beetroot and burnt onion  
**24**

Barley, pickled vegetables  
**18**

add roast beef  
**+6**

Carrots, juniper, hazel nuts  
**12.50**

Caramelised potatoes  
**8.5**

Butter and Parsley potatoes  
**8.5**

Red Cabbage, raisons, orange  
**8.5**

## CHEESE

Brie or Blue  
**9**

Both  
**16**

## DESSERT

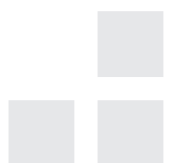
Dream cake  
Danish sponge with caramelised coconut  
**6**

Kransekage  
Marzipan cookie dipped in chocolate  
**6**

Koldskål cocktail  
Sweet, foamy and creamy with crunchy topping  
**18**

Chef Lasse Povlsen is a Danish trained Chef with experience in a number of Denmark's Michelin restaurants, as well as some of Melbourne's top restaurants and cafes.

Lasse's philosophy to food is centered on sustainability, local produce, minimal wastage and working directly with farmers and growers where possible. He is passionate about natural and minimal intervention wines, and working with the winemakers to develop the best pairing to food.



# -AFTENSMAD MENU-

## FØR MIDDAG

København Cocktail  
Frisk, sød og tangy med et strejf  
**18**

Boilermaker  
Special øl matchet med mini Smørrebrød  
**18**

Flight to København  
Fire mini Smørrebrød med matchende Akvavit  
**22**

## MINDRE

Rugbrøds Chips  
med persille mayonnaise  
**6.5**

Kylling og asparges i tartlet  
**14.5**

Torske Croquettes med creme fraiche  
**12.5**  
Silde duet på rugbrød  
**14.5**

---

## STØRRE

Laks med stuvet grøn langkål  
**24**

Stegt Flæsk med rødbeder, brændt løg persille sovs  
**24**

Perle byg, grøntsager  
**18**

Med oksekød  
**+6**

Gulerødder, enebær, hasselnødder  
**12.5**

Karameliserede kartofler  
**8.5**

Smør og persille kartofler  
**8.5**

Rødkål, rosiner, appelsin  
**8.5**

## OST

Brie eller Blå  
**9**

Begge  
**16**

## DESSERT

Drømmekage  
**6**

Kransekage  
**6**

Koldskål cocktail  
Sød sød skummende og cremet  
med sprød topping  
**18**

Vores nye kreative Kok. Lasse Povlsen er uddannet kok i Danmark og har erfaring i en række Danske Michelin-restauranter samt nogle af Melbournes mest populære restauranter og caféer.

Lasse's mad filosofi centreret om bæredygtighed, lokale produkter, minimalt spild og gerne direkte arbejde med landmænd og producenter, hvor det er muligt. Han elsker naturlige og minimale interventionsvine og arbejder sammen med vinproducenterne for at udvikle de bedste menu sammensætninger.

