

# HOS OTTO

## MENU

AUGUST 2019

### **Ottos gæstebud 395,-**

Otto tilbereder det bedste fra køkkenet, indtil du ikke kan spise mere

### **Teatermenu 295,-**

To retter, der ændrer sig fra dag til dag

### **Klub Otto 150,-**

Hver Onsdag

Medlemspris 150,-

Ikke-medlemmer 195,-

## SNACKS

### **Pistacienødder 35,-**

### **Marinerede spanske oliven 35,-**

### **Saltede mandler 35,-**

**Dagens østers 25,- pr. styk**  
Citron og rødløgsvinaigrette

**Sardiner 65,-**  
Mayo, citron og ristet brød

**Stracciatella di bufala 85,-**  
Olivenolie

**Serranoskinke 85,-**  
Saltede mandler

**Tyndskåret radicchiosalat 75,-**  
Ansjos vinaigrette og basilikum

# HOS OTTO

## DE SMÅ

### **Italiensk brødsalat 95,-**

Balsamico, tomater og pinjekerner  
(Stracciatella di bufala 45,-)

### **Kantereller à la crème 125,-**

Toast og persille

### **Snegle escargots 6 stk. 95,-**

Hvidløg og persille

### **Foie gras terrine 125,-**

Karamelliserede figner og ristet brød

### **Kalvebrisler 115,-**

Ærter à la française, urter og kyllingesky

### **Dampet torsk 125,-**

Brunet smør, spinat og fiskefumé

### **Charcuterie 105,- pr. person**

Rillette, foie gras terrine, skinke, pølser, oliven,  
cornichoner, dijonsennep og andet dyppelse

## DE STORE

**Tagliatelle pasta 165,-**  
Sort peber og trøffel

**Helleflynder 245,-**  
Nye kartofler, nye løg, solbær og vanilje-beurre blanc

**Ribeye, ca 350 gr. 345,-**  
Pommes frites og sauce bearnaise  
(stegt foie gras 60,-)

**Ugens husmandskost**  
Dagspris

## DESSERT

**Oste pr. stk. 30,-**  
serveres af tjeneren  
med fennikelknækbrød og sveske-valnøddekompot

**Bær 95,-**  
Hyldeblomst-sabayonne, vaniljeis og knas

**Citrontærte 85,-**  
Marengs

(Husk venligst at informere personalet om allergener)

