

VAEST

hverdagsmenu (onsdag & torsdag) - 250,-

surdejsbørd m. pisket smør
grønne oliven m. citronolie
artiskokcreme m. frisk salsa

blæksprutte på avocado/wasabikreme
stracciatella m. grønne ærter og urteolie

oksetatar rørt med sesamolie og soya, m. nashi-pære,
æggeblomme og ristede pinjekerner
grønne asparges m. revet comté

chef's choice (fredag & lørdag) - 300,-

surdejsbørd m. pisket smør
grønne oliven m. citronolie
artiskokcreme m. frisk salsa

ceviche af torsk m. dildmayo
stracciatella m. grønne ærter og urteolie

oksetatar rørt med sesamolie og soya, m. nashi-pære,
æggeblomme og ristede pinjekerner
grønne asparges m. revet comté

vinmenu

2 glas 175

3 glas 250

a la carte

saltede nødder 40

oliven med ansjosfyld 45

grønne nocellara oliven 55

snackpølser med parmasan 55

surdejsbrød og pisket smør 45

artiskokcreme med frisk salsa 65

grillede padrons, comté og citronmayo 75

grønne asparges med revet comté 95

stracciatella, grønne ærter og urteolie 95

paté af kyllingelever, sylt og grov sennep 75

blæksprutte med avocado/wasabicreme (ons/tors) 120

ceviche af torsk, selleri, agurk og dildmayo (fre/lør) 120

oksetatar rørt med sesamolie og soya, m. nashi-pære,
æggeblomme og ristede pinjekerner 130

3 oste, kiks og sødt 95

wine

bubbles

2022	azimut, cava brut nature, xarel-lo & macabeo <i>penedes, spain</i>	85/340
2023	la sapata, pet nat, fetească regală, <i>danube, românia</i>	100/400

orange

2023	azimut brisat, <i>penedes, spain</i>	360
2023	parajes del valle, macabeo, <i>jumilla, spain</i>	95/380

white

2023	el pescador, sauvignon blanc, <i>castilla y león, spain</i>	85/340
2023	weinbau der lebenshilfe, riesling trocken, 1 liter. <i>palatinate, germany</i>	95/450
2022	chop chop, weingut kaufmann, riesling, <i>rheingau, germany</i>	400
2023	la sapata, aligoté, <i>danube, românia</i>	400
2023	picasso, louis père & fils, chardonnay, <i>pays d'oc, france</i>	380
2022	l'air innocent, melon de bourgogne, <i>loire, france</i>	110/440
2023	terre de 3, chenin blanc, <i>anjou, loire, france</i>	550
2022	eclectik "vieilles vignes" aligoté, <i>burgundy, france</i>	600

wine

red

2020	matsu, el picaro, tempranillo, <i>toro, spain</i>	90/360
2022	flow, stefan vetter, spätburgunder, <i>franconia, germany</i>	530
2023	rouge! terre forte, grenache, syrah & mourvèdre, <i>rhône, france</i>	380
2022	fai virar, mas de l'escarida, gamay, <i>ardeche, france</i>	115/460
2019	domaine naturabilis, morgon cuvee ancestrale, gamay, <i>beaujolais, france</i>	550
2022	santenay 1'er cru "clos rousseau", pinot noir, <i>burgundy, france</i>	850
2021	krontiras malbec natural, <i>mendoza, argentina</i>	490
2019	aurelio settimo, langhe nebbiolo, <i>piedmont, italy</i>	675

cocktails

sugar snap martini 95

sugar snap infused gin, elderflower, vermouth moderne



piña sour 100

takamaka rum, coconut, pineapple, lime, sugar, salt, egg



punch the beet 110

koch mezcal, beetroot, allspice, lime, sugar

(clarified with dairy)



rye tai 110

michter's rye whiskey, orgeat, lemon, pineapple, bitters



pet nat spritz 110

aperitivo, blood orange, lemon, la sapata pet nat



basil smash 100

gin, lemon, basil, pineapple, lemongrass



whiskey sour 120

michter's whiskey, lemon, sugar, egg, bitters



espresso martini 110

vodka, giffard café, espresso, chestnut



negroni 130

geranium gin, cocchi amaro vermouth, bitter fusetti

