



# DÎNER

*À la Ravage*

**3 RETTERS MENU 395**

*Spørg din tjener om aftenens menu  
og vegetarmenu*

**3 COURSE MENU €56.50**

*Please ask your waiter about the evening menu  
and vegetarian menu*

**FORRETTER****Østers 35**

*Fine de Claire - rosévinaigrette*

**Jomfruhummer 195**

*Jomfruhummer - aioli - grillet brød - citron*

**Halv hummer / dagspris**

*Halv hummer - urtesmør - grillet brød - citron  
- dild mayonnaise - frisée*

**Moules 135/185**

*Blåmuslinger fra Limfjorden - gulerødder  
- bladselleri - citron - hvidvin - fløde - mascarpone*

**Røget laks 155**

*Røget laks - karamelliseret æble - chili  
- rugbrøds chips - urte mayonnaise*

**Fruit de mer / 450**

*Østers - rosé rejer - krabbeklo - jomfruhummer  
- blåmuslinger - aioli - grillet brød*

**Fjordrejer / dagspris**

*Fjordrejer - syltede hvide asparges - grillet toast  
- grillet citron - mayonnaise*

**Rosé rejer 165**

*Pil selv rejer - citron mayonnaise  
- citron - grillet brød*

**Tun tatar 165**

*Tun - æbler - citron mayonnaise  
- urter - hørfrø - kartoffel chips*

**Dampede hvide asparges 190**

*Hvide asparges - ærter - salat - Hollandaise  
Tilkøb fjordrejer / dagspris*

**Escargots 130**

*Snegle - smør - hvidløg - citron - brød  
- tomat - persille*

**Chèvre chaud 135**

*Gratineret gedeost - salat - ristede valnødder  
- vinaigrette - beder*

**Rørt tatar 135/185**

*90g/140g tatar af dansk jersey okseinderlår  
- æggeblomme - cognac*

**Charcuterie 140**

*Små delikatesser*

**STARTERS****Oysters €5**

*Fine de Claire - rosé vinaigrette*

**Langoustines €27.50**

*Langoustines - aioli - grillet brød - lemon*

**Grilled half lobster / price of the day**

*Half lobster - herb butter - grillet brød -  
dill mayonnaise - frisée*

**Moules €19.25/26.50**

*Blue-lipped mussels from Limfjorden - carrots -  
celery - lemon - white wine - cream - mascarpone*

**Smoked salmon €22**

*Smoked salmon - caramelized apple - chili -  
rye bread chips - herb mayonnaise*

**Fruit de mer / €64.25**

*Oysters - rosé shrimps - crab claw - langoustines -  
Blue-lipped mussels - aioli - grillet brød*

**Fjord shrimps / price of the day**

*Fjord shrimps - pickled white asparagus - grillet toast -  
grilled lemon - mayonnaise*

**Rosé shrimps €23.50**

*Shrimps in the shell - lemon mayonnaise -  
lemon - grillet brød*

**Tuna tartare €23.50**

*Tuna - apples - lemon mayonnaise -  
herbs - flaxseed - potato chips*

**Steamed white asparagus €27**

*White asparagus - peas - salade - Hollandaise  
Add on Fjord shrimps / price of the day*

**Escargots €18.50**

*Snails - butter - garlic - lemon - bread -  
tomato - parsley*

**Chèvre chaud €19.25**

*Goat's cheese au gratin - salad - roasted walnuts -  
vinaigrette - beets*

**Stirred beef tartare €19.25/26.50**

*90g/140g tartare of Danish Jersey topside -  
egg yolk - cognac*

**Charcuterie €20**

*Small delicacies*



Information om indhold af allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til restaurantens personale

## HOVEDRETTER

- Stegt helleflynder 275**  
*Helleflynder - ærter - karotter - løvstikke  
- persille - beurre blanc - kartoffel*
- Meunierer-stegt rødspætte 295**  
*Rødspætte - smørsauce - kapers  
- kartoffel - grillet citron*
- Helstegt poussin 295**  
*Poussin - kyllingesauce - agurkesalat - kartoffel*
- Steak frites 320**  
*Steak - bagt skalotteløg - fritter  
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce*
- Peberbøf 395**  
*Oksemørbrad - Pommes Anna - haricots verts  
- tomat - pebersauce*

## TILBEHØR

- Fritter 60**  
*Chilimayo*
- Salade verte 45**  
*Vinaigrette*
- Sæson grønt 70**
- Kartofler 45**  
*Smør - salt - persille*
- Béarnaise 45**

## DESSERT OG OST

- Crème brûlée 125**  
*Fløde - fransk polynesiske vanilje*
- Hindbær tærte 125**  
*Hindbær - vanilje creme - mørdejsbund*
- Bær 120**  
*Bær - hyldeblomst - hasselnøds marengs  
- vaniljeis*
- Crêpes suzette 120**  
*Flamberede pandekager - mandler  
- Grand Marnier - vaniljeis*
- Ost pr. stk. 40/3 stk. 110**  
*Sprødt - sødt*
- Hjemmelavede petits fours pr. stk. 20/3 stk. 55**

## MAINS

- Pan-fried halibut €39.25**  
*Halibut - peas - baby carrots - lovage -  
parsley - beurre blanc - potato*
- Meuniere-fried plaice €42**  
*Plaice - buttersauce - capers -  
potato - grilled lemon*
- Whole-fried Poussin €42**  
*Poussin - chicken sauce - cucumber salade - potato*
- Steak frites €45.75**  
*Steak - baked shallots - chunky chips  
Choose between béarnaise sauce or pepper sauce*
- Pepper steak €56.50**  
*Beef tenderloin - Pommes Anna - haricots verts -  
tomatoes - pepper sauce*

## SIDE ORDERS

- Chunky chips €8.50**  
*Chili mayo*
- Salade verte €6.50**  
*Vinaigrette*
- Seasonal vegetables €10**
- Potatoes €6.50**  
*Butter - salt - parsley*
- Béarnaise €6.50**

## DESSERT AND CHEESE

- Crème brûlée €17.75**  
*Cream - French Polynesian vanilla*
- Raspberry pie €17.75**  
*Raspberry - vanilla cream - puff pastry*
- Berries €17**  
*Berries - elderflower - hazelnut meringue -  
vanilla ice cream*
- Crêpes suzette €17**  
*Flambéed pancakes - almonds -  
Grand Marnier - vanilla ice cream*
- Cheese apiece €5.75/3 pcs. €15.75**  
*Crisp - sweet*
- Homemade petits fours apiece €2.75/3 pcs. €7.75**

*Une Belle Soirée*

*Ravage*  
RESTAURANT & BAR ANNO 2013

Kongens Nytorv 16 - 1050 København K - +45 3332 5151 - [ravage@sovino.dk](mailto:ravage@sovino.dk) - [www.ravage.dk](http://www.ravage.dk)