



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 40**

Fine de Claire - rosévinaigrette

Jomfruhummer 230

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 185

*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 €5.75**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Langoustines €32.75

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 €26.50

*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 - salat - 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** 310
*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** 350
*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** 130
Fløde - fransk polynesisk vanilje
- Hindbær tærte** 130
Hindbær - vanilje creme - mørdejsbund
- Bær** 125
*Bær - hyldeblomst - hasselnøds marengs
- vaniljeis*
- Crêpes suzette** 125
*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** €44.25
*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** €50
*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** €18.50
Cream - French Polynesian vanilla
- Raspberry pie** €18.50
Raspberry - vanilla cream - puff pastry
- Berries** €17.75
*Berries - elderflower - hazelnut meringue -
vanilla ice cream*
- Crêpes suzette** €17.75
*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 - www.ravage.dk