



DÉJEUNER

À la Ravage

2 RETTERS FROKOST 245

Spørg din tjener om vores
frokost og vegetarmenu

2 COURSE LUNCH €35

Please ask your waiter about
the lunch menu and vegetarian menu

FROKOST**Østers 40**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Jomfruhummer 230

Jomfruhummer - aioli - grillet brød - citron

Grillet 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*

Sprødstegt rødspættefilet 155

*Rødspættefilet - rejer - dild mayonnaise
- citron - rugbrød*

Rejer 155

*Smilende æg - rejer - dild mayonnaise
- karse - rugbrød*

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 - grillet brød

Escargots 130

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

Omelet 125

*Danske økologiske æg
- økologisk Vesterhavsost - sprød salat
Tilvalg skinke 35*

Tun tatar 165

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

Rørt tatar 135/185

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

Charcuterie 140

Små delikatesser

LUNCH**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*

Pan-fried filet of plaice €22

*Filet of plaice - shrimps - dill mayonnaise -
lemon - rye bread*

Shrimps €22

*Soft boiled egg - shrimps - dill mayonnaise -
cress - rye bread*

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*

Shrimps in the shell €22.17

Rosé shrimps - lemon mayo - grillet brød

Escargots €18.50

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

Omelette €17.75

*Danish organic eggs -
organic Vesterhavs-cheese - crispy salad
Add ham €5*

Tuna tartare €23.50

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

Stirred beef tartare €19.25/26.50

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

Charcuterie €20

Small delicacies



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

FROKOST

Croque monsieur 140
Skinke - mornay sauce
- økologisk Vesterhavsost - sprød salat

Chèvre chaud 155
Gratineret gedeost - salat - ristede valnødder
- vinaigrette - beder

Salade Niçoise 175
Grillet tun - haricots verts - kartoffel - tomat - salat
- æg - croutoner - oliven - rødløg - vinaigrette

Cæsarsalat 155
Dansk frilandskylling - parmesan
- dansk peberbacon - hvidløgs croutoner

Classic club sandwich 160
Dansk frilandskylling - bacon - tomat
- syltet agurk - syltet rødløg - fritter - chili mayo

Dampede hvide asparges 190
Hvide asparges - ærter - salat - Hollandaise
Tilkøb fjordrejer / dagspris

Steak frites 350
Steak - bagt skalotteløg - fritter
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce

TILBEHØR

Fritter 60
Chilimayo

Salade verte 45
Vinaigrette

Sæson grønt 70

Kartofler 45
Smør - salt - persille

DESSERT OG OST

Crème brûlée 130
Fløde - fransk polynesiske 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 sprødt - sødt /pr. stk. 40/3 stk. 110

Hjemmelavede petits fours pr. stk. 20/3 stk. 55

LUNCH

Croque monsieur €20
Ham - mornay sauce -
Vesterhavs-cheese - crispy salad

Chèvre chaud €22
Goat's cheese au gratin - salat - roasted walnuts -
vinaigrette - beets

Salade Niçoise €25
Grilled tuna - haricots verts - potato - tomato - salade -
egg - croutons - olives - red onions - vinaigrette

Caesar salad €22
Danish free-range chicken - parmesan cheese -
Danish pepper bacon - garlic croutons

Classic club sandwich €22.75
Danish free-range chicken - bacon - tomato - pickled
cucumber - pickled red onion - chunky chips - chili mayo

Steamed white asparagus €27
White asparagus - peas - salade - Hollandaise
Add on Fjord shrimps / price of the day

Steak frites €50
Steak - baked shallots - chunky chips
Choose between béarnaise sauce or pepper sauce

SIDE ORDERS

Chunky chips €8.50
Chili mayo

Salade verte €6.50
Vinaigrette

Seasonal vegetables €10

Potatoes €6.50
Butter - salt - parsley

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 crisp - sweet /apiece €5.75/3 pcs. €15.75

Homemade petits fours apiece €2.75/3 pcs. €7.75

Une Belle Journée

Ravage
RESTAURANT & BAR ANNO 2013

Kongens Nytorv 16 - 1050 København K - +45 3332 5151 - ravage@sovino.dk - www.ravage.dk