



DÎNER

À la Ravage

3 RETTERS MENU 425

Spørg din tjener om aftenens menu
og vegetarmenu

3 COURSE MENU €60.75

Please ask your waiter about the evening menu
and vegetarian menu

FORRETTER**Østers 40**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Jomfruhummer / dagspris

Jomfruhummer - aioli - grillet brød - citron

Hummer bisque 160

Krabbekød - fennikel - dild - dild olie

Grillet halv hummer / dagspris

Halv hummer - fritter - béarnaise

Moules 145/185

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

Gravad laks 185

Laks - rævesauce - syltede tomat - grillet brød

Vol-au-vent 170

Kyllingefrikasse - butterdej - urter

Dampet porre 130

*Porre - peberfrugt pulver - dild olie
- rugbrøds crumble - kartoffel chips*

Confiteret frølår 160

*Frølår - sennep - persille - hvidløg
- æble kompot - grillet brød*

Rillette 155

Gris - cornichon - Dijon sennep - urter - grillet brød

Fransk løgsuppe 140

Løg - Dansk Vesterhavssost - brød

Escargots 140

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

Chèvre chaud 155

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

Rørt tatar 145/185

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

Charcuterie 155

Små delikatesser

STARTERS**Oysters €5.75**

Fine de Claire - rosé vinaigrette

Langoustines / price of the day

Langoustines - aioli - grillet brød - lemon

Lobster bisque €22.75

Crab - fennel - dill - dill oil

Grilled half lobster / price of the day

Half lobster - fries - béarnaise

Moules €20.75/26.50

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

Gravlax €26.50

Salmon - fox sauce - pickled tomato - grilled bread

Vol-au-vent €20

Chicken fricassée - puff pastry - herbs

Steamed leek €18.50

*Leek - red bell pepper powder - dill oil -
rye bread crumble - potato chips*

Confit of frog leg €22.75

*Mustard - parsley - garlic -
apple compote - grilled bread*

Rillette €22

Pork - cornichon - Dijon mustard - herbs - grilled bread

French onion soup €20

Onions - Vesterhavs-cheese - bread

Escargots €20

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

Chèvre chaud €23.50

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

Stirred beef tartare €20.75/26.50

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

Charcuterie €22

Small delicacies



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

HOVEDRETTER

Skindstegt makrel 335

Makrel - porre - sauteret spinat
- fiske fumét - brændt julesalat

Confit de Canard 345

Confiteret andelår - kartoffel krocket - stegt sortkål
- bacon - perleløg - orangesauce

Coq au vin 295

Kylling - rødvin - svampe - karotter
- perleløg - bacon - kartoffelmos

Sprødstegt grisebryst 295

Sprødstegt grisebryst - æble - jordskokker
- brændt løg - skysauce

Steak frites 355

Steak - bagt skalotteløg - fritter
Vælg mellem béarnaise eller pebersauce

Stegt kalvemørbrad 395

Kalvemørbrad - karljohansvampe a'la creme
- kartoffel krocket - tyttebær - portvin sauce

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 polynesiske vanilje

Ris à l'amande 130

Mandler - vanilje - kirsebærsauce

Gateau Marcel 135

Chokolade - havtorn - crumble - vaniljeis

Crêpes suzette 125

Flamberede pandekager - mandler
- Grand Marnier - vaniljeis

Bagt æble 135

Æble - butterdej - saltkaramel - vaniljeis

Ost pr. stk. 40/3 stk. 110

Sprødt - sødt

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

MAINS

Skin-fried mackerel €47.75

Mackerel - leek - sauteed spinach -
fish fume - burned christmas salade

Confit de Canard €49.25

Duck - potato croquettes - pan-fried black cabbage -
pearl onion - bacon - orange sauce

Coq au vin €42

Chicken - red wine - mushroom - baby carrots -
pearl onions - bacon - mashed potatoes

Pan-fried pork breast €42

Pan-fried pork breast - apple - Jerusalem artichoke -
burned onion - sauce

Steak frites €50.75

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

Pan-fried veal tenderloin €56.50

Veal tenderloin - porcini mushrooms a'la crème -
potato croquettes - lingonberries - port wine 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

Ris à l'amande €18.50

Almonds - vanilla - cherry sauce

Gateau Marcel €19.25

Chocolate - sea buckthorn - crumble - vanilla ice cream

Crêpes suzette €17.75

Flambéed pancakes - almonds -
Grand Marnier - vanilla ice cream

Baked apple €17.75

Apple - puff pastry - salt caramel - 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