



DÉJEUNER

*À la Ravage*

**2 RETTERS FROKOST 275**

Spørg din tjener om vores  
frokost og vegetarmenu

**2 COURSE LUNCH €39.25**

Please ask your waiter about  
the lunch menu and vegetarian menu

**FROKOST****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 - røvesauce - syltede tomat - grillet brød*

**Sprødstegt rødspættefilet 165**

*Rødspættefilet - remoulade  
- citron - rugbrød*

**Sild 140**

*Karrysalat - smilende æg - kapers - grillet rugbrød*

**Stegt sild 140**

*Dijon sennep - løg - kapers - grillet rugbrød*

**Vol-au-vent 140**

*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 Vesterhavsost - brød*

**Escargots 140**

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

**Omelet 145**

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

**Rørt tatar 145/185**

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

**Charcuterie 155**

*Små delikatesser*

**LUNCH****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 olie*

**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 €26.55**

*Salmon - dill sauce - pickled tomato - grilled bread*

**Pan-fried filet of plaice €23.50**

*Filet of plaice - pickled relish -  
lemon - rye bread*

**Herring €20**

*Curry relish - soft boiled egg - capers - grilled rye bread*

**Pan-fried herring €20**

*Dijon mustard - onions - capers - grilled rye 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*

**Omelette €20.75**

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

**Stirred beef tartare €20.75/26.50**

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

**Charcuterie €22**

*Small delicacies*



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

## FROKOST

**Croque monsieur** 150  
Skinke - mornay sauce  
- økologisk Vesterhavsost - sprød salat

**Chèvre chaud** 165  
Gratineret gedeost - salat - ristede valnødder  
- vinaigrette - beder

**Salade Confit de Canard** 185  
Confiteret and - salat - ristede valnødder - vinaigrette  
- croutoner - pære - syltede rødløg

**Cæsarsalat** 165  
Dansk frilandskylling - parmesan  
- dansk peberbacon - hvidløgs croutoner

**Classic club sandwich** 175  
Dansk frilandskylling - bacon - tomat  
- syltet agurk - syltet rødløg - fritter - chili mayo

**Steak frites** 355  
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

**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** 125  
Æble - butterdej - saltkaramel - vaniljeis

**Ost sprødt** - sødt /pr. stk. 40/3 stk. 110

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

Information about the content of allergenic ingredients can be obtained from the restaurant's staff

## LUNCH

**Croque monsieur** €21.50  
Ham - mornay sauce -  
Vesterhavs-cheese - crispy salad

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

**Salade Confit de Canard** €26.50  
Duck confit - salade - roasted walnuts - vinaigrette -  
croutons - pear - pickled red onion

**Caesar salad** €23.50  
Danish free-range chicken - parmesan cheese -  
Danish pepper bacon - garlic croutons

**Classic club sandwich** €25  
Danish free-range chicken - bacon - tomat - pickled  
cucumber - pickled red onion - chunky chips - chili mayo

**Steak frites** €50.75  
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

**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 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](mailto:ravage@sovino.dk) - [www.ravage.dk](http://www.ravage.dk)