

MENU

Kaviar

Kaviar – blinis – rødlog – cream fraiche – dild

Caviar

Caviar – blinis – red onion – sour cream – dill

-

Østers

Fine de Claire – vinaigrette

Oysters

Fine de Claire – vinaigrette

-

Hummerbisque

Krabbekød – fennikel – dild – dild olie

Lobster bisque

Crab – fennel – dill – dill oil

**VÆLG I MELLEM 1 AF DE 2 HOVEDRETTER –
SKAL INFORMERES INDEN ANKOMST
CHOOSE BETWEEN 1 OF THE 2 MAINS –
PLEASE INFORM BEFORE ARRIVAL**

Beef Wellington

*Oksemørbrad – Serrano – svampe duxelles – sennep –
karotter – kartoffel fondant – rødvinssauce
Tilkøb af friskrevet trøffel / dagspris*

Beef Wellington

*Beef tenderloin – Serrano – mushroom duxelles – mustard –
carrots – potato fondant – red wine sauce
Add on of fresh truffles / price of the day*

Eller

Or

Indbagt pighvar

*Pighvar – butterdej – spinat – svampe –
Beurre Blanc – kartoffel fondant
Tilkøb af kaviar / dagspris*

Baked in Turbot

*Turbot – puff pastry – spinach – mushroom –
Beurre Blanc – potato fondant
Add on of Caviar / price of the day*

-

Gateau Marcel

Chokolade – havtorn – crumble – vaniljeis

Gateau Marcel

Chocolate – sea buckthorn – crumble – vanilla ice cream

NYTÅR PÅ RAVAGE

20

22



KÆRE NYTÅRS GÆST!

Vi byder jer velkommen i tidsrummet fra 17.30-20.00. Book hvornår det passer ind i jeres nytårsprogram. 5 retter 925,- pr. person.

Vores Sommerlier Mads har sammensat en skøn vinmenu til menuen, som kan tilkøbes på aftenen. Ellers kan i helt selv vælge fra vinkortet eller cocktailkortet. Champagne kan forudbestilles til velkomst eller til kl. 24.00.

Informér venligst om valg af hovedret senest 22/12-2022

Book via vores hjemmeside.

Reservation er bekræftet ved indbetaling af menuen pr. person.

Restauranten lukker 24.00 hvor vi samlet går ud og skåler godt nytår på Kongens Nytorv og ønsker jer en god aften videre. Forudbetaling af menuer kan ske via hjemmesiden www.ravage.dk

Vi glæder os til at hoppe ind i det nye år sammen med jer!