

MENU

995 PR. PERSON - 5 RETTER
142€ PER PERSON - 5 COURSES

2 Østers

Fine de Claire - friteret - citron mayonnaise - ørredrogn
Fine de Claire - grøn urteskum

2 Oysters

Fine de Claire - lemon mayonnaise - trout roe
Fine de Claire - green herb foam

-

Kold jomfruhummer på is

Jomfruhummer - citron mayonnaise - grilled lemon

Cold langoustine on ice

Langoustine - lemon mayonnaise - grilled lemon

-

Kammusling

Kammusling - caviar - fiskesuppe -
dild olie - peberrods chips

Scallops

Scallops - caviar - fish soup -
dill oil - horseradish chips

**VÆLG IMELLEM 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 - friskrevet trøffel

Beef Wellington

Beef tenderloin - Serrano - mushroom duxelles - mustard -
carrots - potato fondant - red wine sauce - fresh truffles

-

Indbagt pighvar

Pighvar - butterdej - spinat - svampe -
Beurre Blanc - kartoffel fondant - friskrevet trøffel

Baked in Turbot

Turbot - puff pastry - spinach - mushroom -
Beurre Blanc - potato fondant - fresh truffles

-

Gateau Marcel

Chokolade - skovbær - hasselnødder - vaniljeis

Gateau Marcel

Chocolate - wild berries - hazelnuts - vanilla ice cream

NYTÅR PÅ RAVAGE

20

23



BOOKING

Åbent fra 17.30 - 24.00

Vi skåler godt nytår klokken 24.00 på Kongens Nytorv
og ønsker jer en god aften videre.

Book bord via www.ravage.dk

Forudbetaling af menuer kan ske via hjemmeside www.ravage.dk
Reservation er først endelig gældende ved forudbetalte menuer.
Vi glæder os til at hoppe ind i det nye år sammen med jer!

**Send en mail for mere information eller
spørgsmål på ravage@sovino.dk**