

NYTÅR

– NEW YEARS EVE –

995 PR. PERSON – 6 RETTER
142 € PER PERSON – 6 COURSES

FORETTER / STARTERS

2 ØSTERS / 2 OYSTERS

Fine de Claire – citron – vinaigrette
Fine de Claire – urteolie – ørredrogn
Fine de Claire – lemon – vinaigrette
Fine de Claire – herb oil – trout roe

CAVIAR / CAVIAR

Antonius Baerii Caviar – dild – rødløg – blinis
Antonius Baerii Caviar – dill – red onion – blinis

RIMMET HELLEFLYNDER / RIMMED HALIBUT

Helleflynder – olivenolie – caviar
Rimmed halibut – olive oil – caviar

KAMMUSLING / SCALLOPS

Stegt kammusling – syrnet fløde – chili olie – agurk
Pan-fried scallops – sour cream – chili oil – cucumber

HOVEDRETTER / MAINS

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

STEGT OKSEMØRBRAD / PAN-FRIED BEEF TENDERLOIN

Stegt oksemørbrad – stegte kantareller –
Pommes Anna – portvinssauce – friskrevet trøffel
Pan-fried beef tenderloin – pan-fried chanterelles –
Pommes Anna – Port wine sauce – fresh truffle

FYLDT PIGHVAR / STUFFED TURBOT

Fylt pighvar – spinat – stegte kantareller –
Pommes Anna – Beurre Blanc – caviar
Stuffed turbot – spinach – pan-fried chanterelles –
Pommes Anna – Beurre Blanc – caviar

DESSERT / DESSERT

HVID CHOKOLADEKAGE MED SOLBÆRMOUSSE / WHITE CHOCOLATE MOUSSE WITH BLACK CURRANT MOUSSE

Hvid chokolade – solbærmousse – friske bær
White chocolate – black currant mousse – fresh berries

VORES SOMMELIERER 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

BOOKING

ÅBENT FRA 17.30 – 24.00

Vi skåler godt nytår klokken 24.00 på Kongens
Nytov 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

Ravage
RESTAURANT & BAR ANNO 2013