



*Hotel*  
**SANDERS  
KITCHEN**

*After menu*





## COCKTAILS

*Overture*

### TATA OLD FASHIONED

Whistlepig 10y rye whiskey, barrel-aged maple syrup, bitters  
189,-

### DANCER'S DELIGHT

Porter's tropical old tom gin, empirical plum i suppose,  
cocchi americano bianco, passionfruit, oolong tea  
149,-

### DEADLY NIGHTSHADE

Tata x etoh 'jes kølpin' akvavit, empirical symphony 6, litchi,  
lime cordial, saline solution  
149,-

### MADAMA BUTTERFLY

Michter's sour mash whiskey, choya single year umeshu,  
amaro montenegro, pineapple  
149,-

### AFTERNOON CANTATA

Torres 10y brandy, adriatico amaretto classico,  
crème de cacao blanc, espresso, thic 'pain no chocolat'  
149,-

### THEATRE SPRITZ

Clarified granny smith apple juice, bite raspberry, strawberry  
& buchu, copenhagen sparkling tea blå 0%  
119,-

## KOKKENS VALG

SNACKS · FORRET · HOVEDRET · DESSERT

Vi serverer en delikat 4-retters middagsmenu.

Spørg venligst din tjener om dagens menu.

*Dagens pris*



## ALL-DAY FAVOURITES

MARINEREDE OLIVEN  
35,-

CHILI NØDDER  
60,-

SALTEDE MANDLER  
45,-

SURDEJSBRØD  
35,-

### *Osters og caviar*

1 GLAS RUINART BRUT CHAMPAGNE & 3 ØSTERS  
295,-

6 GILLARDEAU ØSTERS NATURAL  
245,- / 55,- pr. stk.

VARIATION AF 6 GILLARDEAU ØSTERS MED TOPPINGS  
to rå & fire toppede  
255,-

30 G. BAERII CAVIAR  
Creme fraiche, rødæg & blinis  
650,-

30 G. OSCIETRA CAVIAR  
Creme fraiche, rødæg & blinis  
750,-

### *Snacks*

TRE KROKETTER  
Vælg mellem serrano, ost & persille el.  
kartoffel, champignon & sort trøffel.  
98,-

SANDERS SIGNATUR BURGER  
Kærnemælksbolle, oksebøf, cheddar,  
syltede agurker, tomat, løg,  
dressing & pommes frites  
210,-

POMMES FRITES  
Trøffelmayonnaise & ketchup  
65,-

CÆSARSALAT  
Romaine salat, croutoner,  
cæsar dressing, parmesan & grillet kylling  
175,-

SANDERS TRØFFEL BIKINI  
(Til deling) Ålerøget skinke,  
Gruyere & trøffelcreme  
135,-

CHARCUTERI & OST  
(Til deling) Dijonnaise, sylt,  
oliven & brød  
205,-

ANSJOSER  
Aioli, citron & grillet surdejsbrød  
95,-

OMELET  
Urter, ost eller skinke Ristet  
rugbrød  
125,-



## FORRETTER

*First act*

### STRACCIATELLA

Grillede ferskner, pinjekerner, bitter salat & balsamico

145,-

### HVIDE ASPARGES

Hollandaise, Rømmø rejer & kørvel

175,-

### MUSLINGESUPPE

Blåmuslinger, kartofler, safran & kinaradisse

135,-

### PATÉ EN CROÛTE

Gris, foie gras, cognac, pistacienødder, dijonsennep & cornichoner

155,-

### HUMMER THERMIDOR

Halv hummer i cremet hvidvinssauce gratineret med Gruyere ost.

Grillet citron & surdejsbrød

275,-

### 75 G. IBERICO BELLOTA SKINKE

245,-

## HOVEDRETTER

*Second act*

### GRILLET BLOMKÅL

Nye løg, baby courgette & mandel svampesauce

235,-

### PANDESTEGT SLETHVAR

Hvide asparges, fennikel, ramsløg, spinat & skaldyr fumét

295,-

### HUMMER PASTA

Fettuccine, cherry tomater, basilikum, parmesan & hummer

275,-

### DANSK RIBEYE

Bordelaise, røget marv, salat & trøffel pommes frites

315,-



# SØDT & SALT

*Third act*

## ROM BRAISERET ANANAS

Kokosis, yoghurt crumble & citron verbena

110,-

## CHOKOLADE MOUSSE

Chokolade, sprød mandel crumble & brombær coulis

125,-

## CRÉME BRÛLÉE

Hindbær & karamel

110,-

## AFFOGATO

Vaniljeis & espresso

95,-

## 3 KUGLER HJEMMELAVET IS

Spørg venligst din tjener

105,-

## UDVALG AF DANSKE OSTE

Fire oste, rugbrød, sprødt & kompot

185,-

## PETIT FOUR

85,-

*Sanders avec*

COGNAC  
Hennessy VSOP  
65,-

GRAPPA  
Marolo Grappa di Barolo Cask  
Matured  
100,-

AMORO  
Amaro Montenegro  
60,-

JES TAFFEL AKVAVIT  
Af TATA Cocktail Bar  
95,-

BITTER  
Fernet Branca  
60,-





*Ha' en dejlig aften*