

Royal tastings

Delicious servings from Lek's kitchen

Bread serving 85, -

Hvidløgs ingefær, persille og røgsalt, soltørret tomat og Rosmarin (Garlic & Ginger, Parsley & Smoked Salt, Sun-Dried Tomato, Rosemary).

Crispy Risotto Balls 75, -

Med urtemayo og vesterhavssost (With herb mayonnaise and Vesterhavs cheese).

Jamoón Ibérico 125.-

Serveret på elvaffel m. trøffelmayo, frisk trøffel og Vesterhavs ost (Served on a waffle with truffle mayonnaise, fresh truffle, and Vesterhavs cheese (Danish North Sea cheese).

Leks Wagyu nau 175, -

Marinerede og let grillet Wagyu med mynte og syrlig nau dip (Marinated and lightly grilled Wagyu served with mint and a tangy Nau dip).

Crispy fried oyster 3 psc. /5 stk. 100/150, -

Med grov tatarsauce, citron og friske urter (Served with rustic tartare sauce, lemon, and fresh herb).

Caviar 10 g./ 295, -

Serveres med blinis, fraiche og finthakkede rødløg.(Served with blinis, crème fraiche, and finely chopped red onion.

Grilled langoustine 4 pcs. 150, -

Serveres med urter og en syrlig Vinaigrette (Served with herbs and a tangy vinaigrette).

Lobster rolls 125, -

Smørstegt brioche brød, med hummer cocktail kompot (Butter-toasted brioche bun filled with lobster cocktail compote)

