

RESTAURANT

No

NUMBER TEN

SHARING MENU

Her er der mulighed for at smage alle retterne fra menukortet. Menuen er tiltænkt til de af jer, som værdsætter forskellige smagsoplevelser og nydelsen af at sidde lidt længere og hygge om maden. Det er køkkenets "mesterværk" og menuen serveres efter kokkens ur.

Sharing menuen er til minimum 3 personer.

Bestående af HORS d'oeuvre, forretter, hovedretter og dessert.

Good food is so much more enjoyable when shared with your loved ones...

DKK 475,- per pers.

RESTAURANT

NO

NUMBER TEN

HORS D'OEUVRE

CHIPS & DIP

DKK 45,-

TORSK BRANDADE

Røget mayo - Tørfisk

DKK 59,-

VAGTELÆG

Chipotle emulsion

DKK 49,-

FORETTER

GLASKÅL TATAR

Parmesan mayo - Ristede hasselnødder

DKK 89,-

KRABBE SALAT

Surdejs crouton - Bladselleri - Ingefær gele

DKK 118,-

ANDELEVER MOUSSE

Portvin - Øl syltet løg - Sprød brioche

DKK 98,-

RESTAURANT



NUMBER TEN

HOVEDRETTER

SKINDSTEGT RØDDING

Grillet hjertesalat – Dild æbler – Ristede mandler – Espuma hollandaise

DKK 259,-

BRAISERET LAMMEKØLLE

Glaseret Hokkaido – Miso mayo – Røgede valnødder

DKK 249,-

GLASERET RIBBENSTEG

Puffet svær – Pommes noisettes –

skysovs med syltet tapioka – Råsyltet tyttebær

DKK 259,-

OKSEMØRBRAD

Crepinette med løg i tekstur – Rødvinsauce

DKK 298,-

RESTAURANT



NUMBER TEN

DESSERTER

LUN CHOKOLADE NEMESIS

Tonka sherbet - Grillet mango puré - Krystalliseret hvid chokolade

DKK 109,-

BAGTE BLOMMER

Lemon Curd - Havre crumble cake

DKK 98,-

ÆBLE

Makroner - Vanilje - Fløde

DKK 108,-

THYBORØN RAV-OST

Oste creme - Røget - Tomat pulver - Smørstegt rugbrød

DKK 128,-

SØDT TIL KAFFEN

Tre typer fyldte chokolader

DKK 59,-