

FROKOST

mandag - fredag kl 12:00 - 15:00
 (køkkenet lukker kl 15:00)

SNACKS

Blandede salte nødder.	55,-
Eddike chips.	55,-
Oliven.	55,-

SMØRREBRØD

Sherry-tomat sild med mayonnaise, sprøde rodfrugt chips og syltet løg.	125,-
Panko paneret rødspætte fra kajen med remoulade og citron.	145,-
Æg og rejer med mayonnaise.	125,-
Hønsesalat med syltet løg og sprød kyllingeskind.	125,-
Klassisk Tartar med æggeblomme og sprøde pommesteges allumettes.	145,-
Stegt Kalvelever med bløde løg, syltet agurk og rugbrød.	135,-

FROKOSTRETTER

Moules Frites Dampede blåmuslinger, urter, salsa verde grove fritter, aioli.	195,-
Furesø burger Briochebolle, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylte, bacon, grove fritter, chillimayonnaise.	195,-
Furesø vegetar burger Briochebolle, vegetarbøf, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylte, grove fritter, chillimayonnaise.	195,-



FROKOST

mandag - fredag kl 12:00 - 15:00
(køkkenet lukker kl 15:00)

SIDES

Grove fritter.	55,-
Remoulade / Ketchup / Chilimayo / Aioli /Mayonnaise.	20,-

BØRNERETTER

Panko paneret rødspætte fra kajen med grove fritter, remoulade, citron.	135,-
Byg selv burger med fritter Briochebolle, salat, tomat, grove fritter med ketchup.	125,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær og vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-

DESSERTER

Pandekager med saltkaramelis hertil appelsinkaramel og mandler.	115,-
Isanretning med guf chokolade, jordbær, vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra rokkedysegård.	95,-
Dagens dessert.	95,-



AFTEN

mandag - søndag kl 17:30 - 21:30
(køkkenet lukker kl 20:30)

SNACKS

Blandede salte nødder.	55,-
Eddike chips.	55,-
Oliven.	55,-

FORRETTER

Grillet blæksprutte med brunet smør, solsikkekerne puré og fermenteret citron.	125,-
Klassisk skåret tatar af okseinderlår med conichon, kapers, skalotteløg, estragon, cognac, æggeblomme, hjemmerørt mayonnaise og pommesteg.	125,-
Burrata med sprøde salater, vinaigrette, crouton og pesto.	125,-

HOVEDRETTER

Dagens Fisk med sauce nage.	315,-
Steak af oksefilet med sæsonens grønt og sauce bordelaise.	345,-
Farserede vagtler sæsonens grønt og skysauce.	335,-
Saltbagt selleri med flamberet vindruer, brunet smør og valnødder.	295,-
Moules Frites Dampede blåmuslinger, salsa verde, grove fritter, aioli.	195,-
Furesø burger Briochebolle, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylte, bacon, grove fritter, chillimayonnaise.	195,-
Furesø vegetar burger Briochebolle, vegetarbof, grov mayonnaise, rød cheddar, bøftomat, sprød salat, køkkenets sylt, grove fritter, chillimayonnaise.	195,-



AFTEN

mandag - søndag kl 17:30 - 21:30
(køkkenet lukker kl 20:30)

SIDES

Grove fritter.	55,-
Remoulade / Ketchup / Chilimayo / Aioli / Mayonnaise.	20,-

BØRNERETTER

Panko paneret rødspætte fra kajen Grove fritter, remoulade, citron.	135,-
Byg selv burger med fritter Briochebolle, salat, ketchup, tomat, grove fritter med ketchup.	125,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær, vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-

DESSERTER

Pandekager med saltkaramelis hertil appelsinkaramel og mandler.	115,-
Honning mousse med krystalliserret hvid chokolade, syltet nashipærer og vaniljeis.	125,-
Braiseret ananas med kokosis og rom sirup.	115,-
3 slags europæiske oste Sprødt og kompot.	155,-
Isanretning med guf Chokolade, jordbær, vaniljeis, guf lavet på hindbærsaft fra Rokkedysegård.	95,-
Dagens dessert.	95,-

