

T H E
M A R
K E T



NEW YEARS MENU 2018

Nyd en eksklusiv nytårsaften på The Market.
Reserver bord fra 19.00, 19.30 eller 20.00 og aftenen fortsætter indtil klokken 00.30.
Herefter er der gratis adgang til nytårsfesten på PS Bar & Grill, der ligger lige ved siden af.

APPETIZER

Fine de clair øster med agurk og yuzu
Tuna tartar med caviar og chips af lotusrod
Champagne, Frederic Maletrez



FORRET

Wonton med confit af andelår ingefær og chili
Wagyu tataki med trøffelmayo og shiso
Wagyu Gunkan
Köss den Pfening, Riesling Austria

SUSHI

Hamachi Sashimi med edamame pure og æble/dashi
Surfn'turfroll med hummer og wagyu beef
Marinated Tuna
Köss den Pfening, Riesling Austria

MELLEMRET

Blackened Cod, kulgrillet, miso og sake marineret Torsk
Hummer Tempura med chilimayo og ponzu
Broccolini med yuzusmør
Chardonnay, Centofile, Langhe Italy

HOVEDRET

Vagtel med morkler og peanuts sauce
Oksemørbrad med miso, foie gras og trøfler
Stirfried veggies
Chateau Neuf du Pape, Domaine Albin Jacumin

GRAND DESSERT

Chokoladekage med pistacie, hasselnød, miso karamel og vanilje is
Rom og mirin braiseret ananas med matchais
Tetuna, Trockenbeerenauslese, Austria

Menuen inkluderer vine og vand

1895 dkr per person



BETALING

Afregning skal ske senest fredag d. 14 december ved bankoverførsel
Jyske Bank – Reg. nr. 5078, Konto nr 1196469
IBAN: DK6750780001196469 SWIFT: JYBADKKK eller ved personlig henvendelse.
Reservationer som ikke er afregnet på ovenstående dato, betragtes som ugyldige.
For yderligere information, kontakt os venligst.