HACK

vinbar — køkken — selskaber

KOLDE ANRETNINGER

Snack servering
Røgede mandler • oliven • trøffelchips • aioli **65,-**

Grillet Tun
Lyn grillet tun med sesam og tangsalt og Sesammayo **135,-**

Coppa
Coppa med syltede bøgehatte, Sennepsmayo og sprøde kapers **85,-**

Græskar
Bagte og syltede græskar på en bund af græskarpure, hytteost og balsamico **85,-**

Unika-oste fra Them Andelsmejeri
Kompot • syltede valnødder **145,-**

Alle anretninger serveres med hjemmebagt brød og smør.

LUNE ANRETNINGER

Okseculotte
Serveres lun med Bearnaise creme **135,-**

Hack´s Bikini Toast
Brioche brød, Trøffel skinke, Them Kongensbro med sennepsmayo **135,-**

Fyldt Portobello svamp **135,-**

SØDE SAGER

Blødende Chokolade kage
Serveres med Solbæris **95,-**

Hjemmelavet chokolade trøfler
Mørk,lys og hvid chokolade **55,-**

Profiterol
Serveres med vaniljeis og kirsebær coli. **95,-**

TEATERTREAT

Dagens tallerken sammensat af 3 kolde retter og én lun ret fra kortet.
Serveres ved forudbestilling sammen med teaterbilletten.
295,-

Teatertreat kan ved forudbestilling laves i en fuldt vegetarisk udgave.

Ærlige råvarer • Sæsonens smage • En pause værd