

SNACKS

La Petite Gamèn oysters w. sesame & finger lime

pr. piece 35

Père Gus oysters w. rhubarb & gooseberries

pr. piece 40

Razor clams w. herb creme fraiche 95

Petoncles, cream, Baerii caviar from Antonius
& dill oil

3 pcs. 135

Sourdough bread w. whipped butter 40

Jamón Ibérico 75

Olives 35

Almonds 35



BABYLONS MENU

To be chosen by the whole table

Oysters w. sesame & finger lime
Ceviche on cod w. yuzu kosho & wasabi
Razor clams w. herb creme fraiche
Petoncles - Olives - Jamón Ibérico
Sourdough bread w. whipped butter

Baked cod

cod souffle, parsley root & mussel sauce
w. browned butter & trout roe

(Côte de Boeuf for main course +165)

Pistachio ice cream

chocolate mousse, salted caramel
& olive oil
475

A LA CARTE

SEAFOOD

Ceviche

cod, yuzu kosho, wasabi oil & meat raddish
95

Hand dived Norwegian scallop

French white asparagus, caviar
& smoked sauce on scallop
165

Tortellini

souffle on langoustine,
marinated cherry tomatoes & bisque
165

Squid

poached in champagne-butter,
purée on horn of plenty, sauce on champagne
w. caviar & trout roe
185

Baked cod

cod souffle, parsley root & mussel sauce on
browned butter & trout roe
170

Whole witch flounder

stuffed w. souffle on blue mussels, carrots
& fish fumé w. fava beans & pearl onions
(for 2 pers.)
395

VEGETARIAN

Salt baked celeriac

egg yolk confit, Vesterhavstost,
mushroom bouillon & browned butter
115

MEAT

Tartar Pomme Pavé

duck fat, aioli, crispy chicken skin
& truffle
155

Côte de Boeuf

Sauce Bordelaise
Pommes fondant w. potato purée
& stuffed morels
(til 2 pers.)
675

DESSERT

Pistachio ice cream

chocolate mousse, salted caramel
& olive oil
70

Pecan pie

browned butter, vanilla ice cream
& woodruff
95

SNACKS

La Petite Gamèn østers m. sesam & finger-lime

pr. stk. 30

Père Gus østers m. rabarber & stikkelsbær

pr. stk. 40

Knivmuslinger m. urtecremefraiche 95

Petoncles m. syrnet fløde,
Baerii caviar fra Antonius & dildolie

3 stk. 135

Surdejsbrød m. pisket smør 40

Sortfodsskinke 75

Oliven 35

Mandler 35



BABYLONS MENU

Skal vælges af hele bordet

Østers m. sesam & finger-lime
Ceviche på torsk m. yuzu kosho & wasabi
Knivmuslinger m. urtecremefraiche
Petoncles - Oliven - Sortfodsskinke
Surdejsbrød m. pisket smør

Bagt torsk

soufflefars, persillerod
& muslingesauce m. brunet smør & ørredrogn

(Côte de Boeuf til hovedret +165)

Pistacieis

chokolademousse, saltkaramel & olivenolie
475

A LA CARTE

FISK & SKALDYR

Ceviche

torsk, yuzu kosho, wasabioile & ræddiker
95

Hånddykket norsk kammusling

franske hvide asparges, caviar
& røget sauce på kammusling
185

Tortellini

souffle på jomfruhummer,
marinerede cherrytomater & bisque
155

Blæksprutte

pocheret i champagnesmør, puré på sorte
trompetsvampe & sauce på champagne
m. caviar & ørredrogn
165

Bagt torsk

soufflefars på torsk, persillerod
& muslingesauce m. brunet smør & ørredrogn
170

Hel skærissing

fylt med soufflé på blåmuslinger, gulerødder
& fiskefumé m. hestebønner
(for 2 pers.)
395

GRØNT

Saltbagt selleri

konfiteret æggeblomme, Vesterhavssost,
svampebouillon & brunet smør
115

KØD

Tartar Pomme Pavé

andefedt, aioli, sprødt kyllingeskind
& trøffel
155

Côte de Boeuf

Sauce Bordelaise,
Pommes fondant m. kartoffelpuré
& farserede morkler
(til 2 pers.)
675

SØDT

Pistacieis

chokolademousse, saltkaramel & olivenolie
70

Pecan Pie

brunet smør, vaniljeis
& skovmærke
95