

## 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  
475

## A LA CARTE

### SEAFOOD

#### Ceviche

cod, yuzu kosho, wasabi oil & meat raddish  
95

#### Baltic prawn

French white asparagus, aioli, Sauce Mousseline  
m. Icelandic lump fish roe  
185

#### Hand dived Norwegian scallop

French white asparagus, caviar  
& smoked sauce on scallop  
185

#### 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, courgette  
flowers, asparagus  
& 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  
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  
475

## A LA CARTE

### FISK & SKALDYR

#### Ceviche

torsk, yuzu kosho, wasabioile & ræddiker  
95

#### Fjordrejer

franske hvide asparges, aioli, Sauce Mousseline  
m. islandsk stenbidderogn

185

#### Hånddykket norsk kammusling

franske hvide asparges, caviar  
& røget sauce på kammusling

185

#### Tortellini

souffle på jomfruhummer,  
marinerede cherytomater & bisque

165

#### Blæksprutte

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

185

#### Bagt torsk

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

170

#### Hel skærissing

fylt med souffle på blåmuslinger,  
courgetteblomster, asparges  
& 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  
70

#### Pecan Pie

brunet smør, vaniljeis  
& skovmærke

95