

Esme Lounge

(BAR)SNACKS

- Arrancini (panerede risottokugler med vesterhavsost & svampe)85,00
 - Oliven / krydder mandler 55,00
 - Grillet surdejsbrød & top olivenolie... 85,00
 - Padrons med citron & havsalt, små grillede grønne peberfrugter, drizzlet med olivenolie, salt & Citron 115,00
 - Truffle fries, Fritter, revet vesterhavsost, trøffel, trøffelmayo 65,00
 - Cheese fries, fritter, ostesauce, revet vesterhavsost, aioli 55,00
- ## FORRETTER
- Grillet fladbrød, foccacia med dips . 135,00 (avocadocreme, fetamousse, olivenolie, hummus, tzatsiki)
 - Mini tapas, oste, pølse, tilbehør, brød 125,00
 - Skalrejer - pil-selv, citron, dillddressing, aioli 125,00
 - Snekrabbe på avocadocreme, rejer, rugbrøds knas, citrus 155,00
 - Bruchetta tomat, med vesterhavsost 110,00
 - Bruchetta gratineret gedeost, artiskok, valnøddesmør 115,00
 - Bruchetta m. fransk brie, løgkompot, valnøddesmør 115,00
 - Croquettes af grønlandsk torsk, tartarsauce & Aioli, Timian, kartofler, citrus 135,00

- Panerede kammuslinger, tartarsauce & Aioli..... 135,00
 - Rejecocktail a’la Esme Lounge Citrus, tomatdressing, avocadocreme, tomat, slikærter 135,00
 - Moules i cremet urtesauce, blåmuslinger uden fritter. (kan fås lactosefri) 135,00
 - Lakserilette af varmrøget laks, forårsløg, dild, æbler..... 125,00
 - Tomatsalat, tomater, tomatvand, tomatchips, pecorino, basilikum, rødløg, Rucola, syltede rødløg, vesterhavsost, urte olivenolie 145,00
- ## HOVEDRETTER
- ### Fisk & skaldyr
- Snekrabber, citron, aioli, dillddressing, tomatdressing..... 325,00
 - Moules Frites, blåmuslinger, cremet urtesauce, hertil sprøde fritter & aioli. Kan fås lactosefri 175,00
 - Pil-selv-rejer, aioli, dillddressing, tomatdressing, citron 199,00
 - Færøsk stegt laks, sprød persillekrumme, tomat salat, spinat, hvid urtesauce, Timian/hvidløgskartofler255,00

- Smør bagt hellefisk, sprød persillekrumme, tomat salat, hvid urtesauce, timian/hvidløgskartofler.....255,00
- Smørstegt grønlandsk torsk, fennikel, blomkålspure, muslingesauce 175,00

WEEKEND ØSTERS

Flyfriske østers hver fredag fra kl.16.30

Serveres på is, rødløgsvinaigrette, tabasco, dild/gin vinaigrette

3 stk. 120,00 / 6 stk. 240,00

Frisk Pasta & Tapas

- Ravioli med artiskok & svampe, trøffel, valnøddesmørsauce, vesterhavsost 155,00
- Ravioli med ricotta & spinat, tomat-sauce, toppet med parmesan 145,00
- Tapasbrædt, oste, pølser, olivenolie, tilbehør.....210,00
- Cannelloni, øko okse ragout & parmesan..... 155,00
- Pasta rigatoni, vodka/tomatsauce, babyspinat, chili, hvidløg 155,00

Okse & Lam

- Okse tournedos af New Zealandsk oksefilet, svøbt i Serano, blomkåls-selleripure, Vesterhavsostesauce, rucola/tomatsalsa. Hertil cheese fries. (fritter toppet med ostesauce & revet vesterhavsost)275,00
- Lammekoteletter, tzatziki, ovnkartofler, græsk salat, grillet fladbrød.....275,00 (ønskes grønlandsk Lammekotelet +35 kr.)

DESSERT

- Osteanretning, 4 slags oste, søde nødder, løgkompot..... 125,00
- Brownie, vanilleis, jordbærcoulis 125,00
- Affogato, vanilleis, espresso 110,00
- Limone, citronsorbet, prosecco 110,00
- Pandekager med is & flødeskum..... 125,00
- Chokoladeanretning m. Dubai chokolade & flødebolle 150,00
- Portvin, hvid/rød65,00
- Dessertvin.....75,00
- Cognac75,00
- Bailey.....65,00
- Limoncello60,00
- Cappuccino.....38,00
- Flat white43,00
- Cafe latte38/48
- Filterkaffe.....24,00
- The32,00