

Frokost

Lunch

Den Danske Guldalder er vendt tilbage

*Salon er en stilig og imødekommende restaurant i hjertet af Kongens København.
Her møder gastronomiens og kunstens verden hinanden i skøn sammenhørighed.*

*Ligesom salonerne i svundne tider er det hér, at levedfolk mødes for at føre behjertede samtaler
over et godt måltid mad. Et måltid, hvor det raffinerede findes i den enkle servering,
der altid baseres på naturens fineste råvarer.*

*Salons unikke atmosfære emmer af kærligheden ved komfuret, og vil du mærke varmen, er vi åben
til både frokost og middag. Eller bare til en snack i vinbaren. Alt på vores menu- og vinkort er
udvalgt med omhu, og kan nydes i vores kombinerede spisesal og galleri.*

The Golden Age has returned

*Salon is a stylish yet welcoming restaurant in the King's District of Copenhagen
where local and French-inspired gastronomy meets Les Beaux-Arts.*

*Like the salons in the past, Bon Vivants come together here to have lively conversations over simple,
yet refined dishes. Our trademark is the unique atmosphere and respect for nature's finest ingredients.
At Salon you will always feel the love simmering from the stove.*

*We're open for both lunch and dinner – and for anyone who just craves a savory snack and a nice
glass of wine in the bar. Everything on the menu and wine list is carefully selected,
and can be enjoyed in our combined dining room and gallery.*



Salon

— SMØRREBRØD —
OPEN-FACED SANDWICH

CHRISTIANSØPIGENS SILD, ÆGGEBLOMME & PEBERROD – 135KR
"Christiansøpigens Sild" herring, egg yolk & horseradish

KARRYMARINEREDE SILD, KARRYCRÈME & POCHEREDE ÆG – 135KR
Curry herring, curry cream & poached egg

STEGTE SILD, KAPERS & SYLTEDE PERLELØG – 135KR
Fried herring in brine, capers & pickled onions

VAGTELÆG, PURLØG, SKALOTTELØG & CREME FRAICHE – 165KR
Quail eggs, chives, shallots & sour cream

TILKØB 15G. CAVIAR – 295KR
Add 15g. Caviar

STENBIDERROGN, VAFFEL & CREME FRAICHE – DAGSPRIS
Lumpfish roe, waffle & sour cream - Price of the day

SAMSØLAKS & REJER, DILDCRÈME, CROISSANT – 195KR
Salmon from Samsø & shrimps, dill cream, croissant

PANERET PIGHVAR, REMOULADE, CITRON & DILD – 195KR
Breaded turbot, remoulade, lemon & dill

HØNSESALAT AF FRILANDSKYLLING & RØGET BACON – 185KR
Chicken salad made from free range chicken & smoked bacon

ANDELEVERTERRIN, ABRIKOS, SAUTERNES & BRIOCHE – 245KR
Duck liver terrine, apricot, Sauternes & brioche

OKSETATAR, GARNITURE & ÆGGEBLOMME – 185KR
Beef tartare, garnish & egg yolk

PARISERBØF, GARNITURE, ÆGGEBLOMME & BRIOCHE – 225KR
"Pariserbøf" Fried beef patty on brioche, garnish & egg yolk

PATÉ EN CRÔUTE, DADDEL, SENNEP & CORNICHONER – 195KR
Paté en Crôte, dates, mustard & cornichons

KALVESPIDSBRYST, PEBERRODS CREME & SYLTEDE DRUEAGURKER – 185KR
Veal brisket, horseradish cream & pickled cucumbers

— FORRETTER —
STARTERS

GILLARDEAU ØSTERS, CITRON & VINAIGRETTE – PR. STK. 55KR
Gillardeau oysters, lemon & vinaigrette – pr. piece

CINCO JOTAS 5J IBÉRICO, SORTFODSSKINKE – 365KR
Cinco Jotas 5J Ibérico, Iberico ham

50 GR. CAVIAR & GARNITURE – 995KR
50 gr. Caviar & garnish

— KLASSIKERE —
CLASSICS

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE (DELFINEN) – 395KR

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE (HVALEN) – 595KR
Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce

VOL-AU-VENT, FRILANDSKYLLING & MORKLER – 255KR
Vol-au-vent, free range chicken & morels

— DESSERT —
DESSERT

UDVALG AF OSTE – 3/6 SLAGS – 195KR/295KR
Selection of cheese 3/6 kinds

ÆBLEMOUSSE, KARAMEL & PRALINÉ – 165KR
Apple mousse, caramel & praliné

OMELETTE EN SURPRISE, GRAPE, YUZU & BERGAMOTTE – 165KR
Omelette en surprise, grapefruit, yuzu & bergamot

CHOKOLADE TÆRTE AF MAYAN RED 70%,
BLODAPPELSIN & LANG PEBER – 195KR
Chocolate tart Mayan Red 70%, blood orange & Indonesian long pepper

PETIT FOUR – 135KR