

Aften

Evening

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

— SNACKS —
SNACKS

GILLARDEAU ØSTERS, CITRON & VINAIGRETTE PR. STK – 55KR

Gillardeau oysters, lemon & vinaigrette per piece

5J IBERICO DE BELLOTA, SORTFODSSKINKE – 365KR

5J Iberico de Bellotta, Iberian Ham

50 GR. CAVIAR & GARNITURE – 995KR

50 gr. Caviar & Garnish

— FORRETTER —
STARTERS

STENBIDERROGN, VAFFEL & CREME FRAICHE – DAGSPRIS

Lumpfish Roe, Waffle & Sour Cream – price of the day

JORDSKOKKETÆRTE, SORT TRØFFEL & CONFITERET ÆGGEBLOMME – 195KR

Sunchoke-tart, Black Truffle & Egg Yolk Confit

HAMACHI, BERGAMOTTE, YUZUOLIE & GLASKÅL – 225KR

Hamachi, Bergamot, Yuzu Oil & Kohlrabi

TORTELLINI, FRILANDSKYLLING, IBERICO & CONSOMMÉ – 245KR

Tortellini, Free Range Chicken, Iberico & Consomme

PATÉ EN CROÛTE, DADDEL & SENNEP – 195KR

Paté en Croûte, Dates & Mustard

ANDELEVERTERRIN, ABRIKOS, SAUTERNESGELÉ & BRIOCHE – 295KR

Duck Liver Terrine, Apricot, Sauternes Gel & Brioche

*Information om allergene ingredienser kan fås ved personalet
Information about allergenic ingredients can be obtained by the staff*

— HOVEDRETTER —
MAINS

TORSK, BLOMKÅL, LARDO & BEURRE BLANC – 295KR

Cod, Cauliflower, Lardo & Beurre Blanc

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

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE (HVALEN) – 595KR

Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce

POUSSIN, POMMES PURÉ, SHERRYSAUCE & WALDORFSALAT – 345KR

Poussin, Pommes Puré, Sherry Sauce & Waldorf Salad

T-BONE STEAK & SAUCE BORDELAISE – 595KR

T-Bone steak & Sauce Bordelaise

PITHIVIER A LA TOURNEDOS ROSSINI & RØDVINSSAUCE

(INDBAGT OKSEMØRBRAD, TRØFFEL & R.A.P)

TIL 2 PERSONER – 995KR

Pithivier a la Tournedos Rossini & Red Wine Sauce

(Beef tenderloin, truffle & R.A.P)

995kr for 2 people

— DESSERT —
DESSERT

UDVALG AF OSTE – 3/6 SLAGS – 175KR/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

CHOKOLADETÆRTE, MAYAN RED 70%, BLODAPPELSIN & LANGPEBER – 195KR

Chocolate tart, Mayan Red 70% Blood Orange & Long Pepper

PETIT FOUR – 135KR