

# *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 —

ØSTERS - PR. STK. - 48  
*Oysters - per piece*

SORTFODSKINKE - 225KR  
*Iberico ham*

SORTFODSSKINKE - CINCO JOTAS 5J - 365KR  
*Iberico ham - Cinco Jotas 5J*

## — FORRETTER —

GRØN SALAT, ASPARGES & URTER - 165KR  
*Green salad, asparagus & herbs*

PATÉ EN CROÛTE, SURT, SØDT & STÆRKT - 185KR  
*Paté en croûte, sour, sweet & spicy*

R.A.P. 245KR  
*R.A.P*

ASPARGES & SAUCE MOUSSELINE - 275KR  
*Asparagus & Sauce Mouseline*

TILKØB 50GR. FJORDREJER - 265KR  
*Add on 50gr. fjord shrimps*

TASKEKRABBE, SATAY SAUCE, LIME & CHILI - 225KR  
*Brown crab, satay sauce, lime & chili*

TORTELLINI, JOMFRUHUMMER & SAUCE BLANQUETTE - 295KR  
*Tortellini, langoustine & sauce blanquette*

OSCIETRA CAVIAR 50 GRAM

*Blinis, rødlog & creme fraice*  
995KR

## — HOVEDRETTER —

HELLEFLYNDER & OLIVENOLIE BLANQUETTE - 295KR  
*Halibut & olive oil blanquette*

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE  
*Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce*

“DELFIN” - 395KR  
*Dolphin*

“HVAL” - 495KR  
*Whale*

LAM, HJERTESALAT, DILD & PEBERROD - 325KR  
*Lamb, gem lettuce, dill & horseradish*

TOURNEDOS ROSSINI & SAUCE BORDELAISE - 495KR  
*Tournedos Rossini & sauce bordelaise*

BEEF WELLINGTON & SAUCE BORDELAISE - 495KR  
MINIMUM 2 PERSONER  
*Beef wellington & sauce bordelaise*  
*Minimum 2 people*

## — DESSERT —

UDVALG AF OSTE  
*Selection of cheese*

3 SLAGS - 145KR  
*3 kinds*

6 SLAGS - 225KR  
*6 kinds*

CITRONFROMAGE & YUZU SORBET - 165KR  
*Lemon mousse & yuzu sorbet*

RABARBER EN SURPRISE - 165KR  
*Rhubarb en surprise*

CHOKOLADE SOUFFLÉ - 195KR  
*Chocolate soufflé*

SALONS PETIT FOUR SELEKTION - 95KR  
*Salons petit four selection*