

# *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*

## — FROKOST —

**CHRISTIANSØPIGENS SILD, PEBERROD & ÆGGEBLOMME - 125KR**

*"Christiansøpigens sild", horseradish & egg yolk*

**SAMSØ LAKS, URTECREME & URTER - 195KR**

*Salmon from Samsø, herb cream & herbs*

**FISKEFILET MED REJER OG MAYONAISE - 185KR**

*Pan fried fish filet with shrimp and mayonnaise*

**FISKEFILET, REMOULADE & CITRON - 165KR**

*Pan fried fish filet with remoulade & lemon*

**OMELET MED ASPARGES - 175KR**

*Omelette with asparagus*

**RØRT TATAR - 185KR**

*Stirred beef tatar*

**PARISERBØF MED DET HELE - 185KR**

*Pan seared beef tatar with garnish*

## — FORRETTER —

**ØSTERS - PR. STK. - 48KR**

*Oysters pr piece*

**SORTFODSSKINKE - 225KR**

*Iberico ham*

**SORTFODSSKINKE - CINCO JOTAS 5J - 365KR**

*Iberico ham - Cinco Jotas 5J*

**SALADE CHÈVRE CHAUD - 195KR**

**PATÉ EN CROÛTE, SURT, SØDT & STÆRKT - 185KR**

*Paté en croûte, sweet, sour and spicy*

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

*"R.A.P"*

**ASPARGES & SAUCE MOUSSELINE - 275KR**

*Asparagus & Sauce Mouseline*

**TILKØB 50GR. FJORDREJER - 265KR**

*Add on 50gr. fjord shrimps*

**OSCIETRA CAVIAR 50 GRAM**

*Blinis, rødlog & creme fraice*

**995KR**

## — KLASSIKERE —

**INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE**

*Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce*

**"DELFIN" - 395KR**

*Dolphin*

**"HVAL" - 495KR**

*Whale*

**RIBEYE "CAFÉ DE PARIS" - 395KR**

## — 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**