

Frokost Lunch

Den Danske Guldalder er vendt tilbage

*Salon er en stiligt og imodekommende 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 levefolk 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 —
LUNCH

KARRYMARINERET CHRISTIANSØ SILD & POCHERET ÆG - 125KR

Curry marinated Christiansø herring & poached egg

HÅNDPILLEDE REJER, VAGTELÆG & MAYONNAISE - 165KR

Hand peeled shrimps, quail egg & mayonnaise

RØGET SAMSØLAKS & URTECREME - 195KR

Smoked Samsø salmon & herb cream

FISKEFILET, CITRON & REMOULADE - 165KR

Fish fillet, lemon & remoulade

FISKEFILET, HÅNDPILLEDE REJER & MAYONNAISE - 185KR

Fish fillet, hand peeled shrimps & mayonnaise

RØRT TATAR, TOMAT & KARTOFFEL - 185KR

Stirred beef tartare. tomato & potato

PARISERBØF, MED DET HELE - 185KR

Pan seared beef tartare served with proper garnish

— FORRETTTER —
STARTERS

ØSTERS - PR. STK. - 48KR

Oysters pr piece

CAVIAR OSCIETRA 50GR - 995KR

CINCO JOTAS 5J - 365KR

Iberico ham - Cinco Jotas 5J

KANTAREL TOAST - 195KR

Chanterelle toast

SALADE CHEVRE CHAUD - 185KR

PATÉ EN CRÔUTE, DADDEL & SENNEP - 195KR

Paté en crôute, dates & mustard

R.A.P - 285KR

— KLASSIKERE —
CLASSICS

POCHERET SLETHVAR, HESTEBØNNER & NOILLY PRAT - 325KR

Poached brill, fava beans & Noilly Prat

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT, HUMMERSAUCE - DELFIN/HVAL - 395/495KR

Baked turbot, spinach, lobster sauce - "Whale" / "whale"

DUROC PÅ BEN, SENNEP, CANTALOUP MELON & GRAPE - 295KR

Duroc pork chop, mustard, cantaloupe melon & grapefruit

— DESSERT —
DESSERT

UDVALG AF OSTE

Selection of cheese

3 SLAGS - 145KR

3 kinds

6 SLAGS - 225KR

6 kinds

ABRIKOSTÆRTE, BRUNET SMØR & KARAMEL - 165KR

Apricot pie, browned butter & caramel

LIME, CITRONGRÆS & KAFFIR LIME BLADE - 165KR

Lime, lemon grass & kaffir lime leaves

XOCO CHOKOLADE & SKOVBAER - 185KR

Xoco chocolate & forrest berries

SALONS PETIT FOUR - 95KR