

*Aften
Evening*

Den Danske Guldalder er vendt tilbage

*Salon er en stilig 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

— SNACKS —
SNACKS

ØSTERS - PR. STK. - 48KR

Oysters - per piece

CINCO JOTAS 5J SORTFODSSKINKE - 365KR

Iberico ham - Cinco Jotas 5J

CAVIAR OSCIETRA 50GR - 995KR

Caviar Oscietra 50gr

— HOVEDRETTER —
MAINS

POCHERET SLETHVAR, HESTEBØNNER & NOILLY PRAT - 325KR

Poached brill, fava beans & Noilly Prat

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

Duroc pork chop, mustard, cantaloupe melon & grapefruit

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

Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce

CÔTE DU BOEUF, SAUCE BORDELAISE & BEARNAISE -
RIGELIGT TIL TO, NOK TIL? - 1195KR

Côte du Boeuf, sauce Bordelaise & Bearnaise - plenty for two, enough for?

— FORRETTTER —
STARTERS

KANTAREL TOAST - 195KR

Chanterelle toast

JOMFRUHUMMER, TOMAT, VANILJE & PEBER - 225KR

Langoustine, tomato, vanilla & pepper

MUSLINGER, KARTOFFEL & RØGET SMØR - 185KR

mussels, potato & smoked butter

PATÉ EN CRÔUTE, DADDEL & SENNEP - 195KR

Paté en crôute, dates & mustard

R.A.P - 255KR

— DESSERT —
DESSERT

UDVALG AF OSTE

Selection of cheese

3 SLAGS - 145KR / 6 SLAGS - 225KR

3 kinds / 6 kinds

ABRIKOSTÆRTE, BRUNET SMØR & KARAMEL - 165KR

Apricot pie, browned butter & caramel

LIME, CITTRONGRÆS & KAFFIR LIME BLADE - 165KR

Lime, lemon grass & kaffir lime leaves

XOCO CHOKOLADE & SKOVBAER - 185KR

Xoco chocolate & forrest berries

SALONS PETIT FOUR - 95KR