

*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

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

*Gillardeau oysters, lemon & vinaigrette per piece*

IBERICO, SORTFODSSKINKE - 365KR

*Iberico de Bellota*

OSCIETRA CAVIAR & GARNITURE - 995KR

*Oscietra caviar & garnish*

## — HOVEDRETTER —

### MAINS

GRATINERET RØDTUNGE, KAMMUSLING & Porrer - 345KR

*Lemon sole au gratin, scallop & leeks*

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

INDBAGT PIGHVAR, SPINAT & HUMMERSAUCE ( HVALEN ) - 495KR

*Turbot in puff pastry, spinach & lobster sauce*

OKSEHØJREB, PEBERSAUCE & KNOLDSELLERI - 395KR

*Beef sirloin, pepper sauce & celeriac*

PITHVIER MED DUE, SAUCE GASTRIQUE & PÆRE - 495KR

*Pithvier with pigeon, sauce gastrique & pear*

PORTERHOUSE & BEARNAISE, NOK TIL 2 - 1195KR

*Porterhouse & Bearnaise, enough for 2*

## — FORRETTER —

### STARTERS

LØGTÆRTE, BRUNET SMØR & COMTÉ - 185KR

*Onion tart, brown butter & Comté*

GLASERET KALVEBRISSEL, ENOKI SVAMPE & KRYSTALLISERET LØG - 245KR

*Glazed veal sweetbread, enoki mushroom & crystallized onion*

HUMMER TORTELLINI, HUMMERCONSOMMÉ & PURLØG - 295KR

*Lobster Tortellini, lobster consommé & chives*

PÂTÉ EN CROÛTE , DADDEL & SENNEP - 195KR

*Pâté en croûte, date puré & mustard*

R.A.P, ABRIKOS & SAUTERNES GELÉ - 295KR

*R.A.P, apricot & Sauternes gel*

## — DESSERT —

### DESSERT

UDVALG AF OSTE 3/6 SLAGS - 195/295KR

*Selection of cheese 3/6 kinds*

OMELETE EN SURPRISE, VILDE RIS & SALTED KARAMEL - 165KR

*Omelete en surprise, wild rice & salted caramel*

XOCO MAYAN RED 70% CHOKOLADE, MANDARIN & OLIVENOLIE - 195KR

*Xoco Mayan red 70% chocolate, mandarin & olive oil*

BLOMME I MADEIRA, MASCARPONE & MARCIPAN - 165KR

*Plums in Madeira, mascarpone & marzipan*

PETIT FOURS - 135KR