

ROOFTOP MENU

Forret

- **Salade Niçoise med Kammusling**.....135,-
Friske kammuslinger serveret ovenpå en klassisk. Niçoise-blanding af rucola, radicchio, agurk, tomat, oliven, løg og fennikel. Anrettet med en cremet tun-dressing og frisk basilikum.
- **Rock Salad med Grillet Kylling (kan bestilles uden kød)**.....125,-
Grillet kyllingebryst serveret på sprød rucola og icebergsalat med agurk, tomat, oliven samt balsamico og olivenolie.
- **Salsa Rejer med Kaviarcreme**.....125,-
Grønlandske rejer og tigerrejer på sprød icebergsalat med agurk, tomat og løg. Toppet med cremet kaviarflødeost.
- **Snekrabbe med Syltet Løg**135,-
Delikat snekrabbekød serveret med rucola, agurk, tomat og syltet løg. Akkompagneret af en blød aioli.
- **Tom Kha de Crème med Kylling (kan bestilles uden kød)**.....125,-
Cremet thailandsk suppe med kylling, kokosmælk, thailandske urter, svampe, tomat og et strejf af rød chiliolie.
- **Pasta med Grønlandske Rejer og Kaviar** 235,-
Spaghetti i en rig rejer-flødesauce, toppet med grønlandske rejer, parmesan og kaviar.
- **Ravioli med Tomatsauce og Skaldyr (kan bestilles uden kød)**235,-
Ravioli med spinat og ost i fyldig tomat sauce med kammuslinger, tigerrejer, dybstegt hellefisk, blåmuslinger, soltørrede tomater, svampe og rødløg.

Hovedret

- **Rooftop Wagyu Signature Burger**290,-
Saftig Wagyu-bøf med chilimayonnaise, tatar-dressing, syltet agurk, tomat, karamelliseret løg, bacon og cheddarost.
- **Ribeye Steak**295,-
280g mørt ribeye, serveret med aspargesbroccoli.
- **T-Bone Steak**335,-
380g T-Bone steak, perfekt grillet og serveret med aspargesbroccoli.
- **Grønlandsk Steak**.....295,-
280g lokalt grønlandsk lammekød, serveret med aspargesbroccoli.
- **Cedarplankegrillet Laks**285,-
250g laksefilet grillet på cederplanke, serveret med gulerodssmør, broccoli og citron.
- **Bagt Hellefisk** 285,-
250g ovnbagt hellefiskefilet, serveret med gulerodssmør, broccoli og citron.
- **SAUCEVALG TIL KØDRETTER**
Béarnaise, Champignon sauce eller Pebersauce.
- **SAUCEVALG TIL FISKERETTER**
Hollandaise eller Oregano-citroncreme.
- **KARTOFFELVALG TIL HOVEDRETTER**
Sød kartoffelmos, krydderurtebagt kartoffel eller pommes frites.

Kinguleraq



- Pæri Qalipaqartinnagu Uutaq..... 135,-
Pæri qalipaqanngitsoq rød viinnilik, siku, macarooni.
- lipili Kaagi 125,-
lipili qalipaqanngitsoq, siku, sukkulaaq creme, iffiap assalinneri.
- Gateau Marcel (sukkulaamik kaagiliaq)..... 125,-
Sukkulaaq mousse kaagi qajuusartaqanngitsoq - imaqarluartoq ueritsannartorlu.

Dessert



- Pochéret Pære 135,-
Rødvins-pocheret pære serveret med kugle is og en delikat macaron.
- Æblekage..... 125,-
Varm krydret æble serveret med en kugle is, rig ochokoladecreme og sprød crumble.
- Gateau Marcel 125,-
Klassisk chokolademoussekage uden mel - rig, glat og uimodståelig.

Dessert



- Poached Pear 135DKK
Red Wine-poached pear served with a scoop of ice cream and a delicate macaron.
- Apple Cake..... 125DKK
Wamr spiced apple served with vanilla ice cream, rich chocolate cream, and a crunchy crumble.
- Gateau Marcel 125DKK
Classic flourless chocolate mousse cake - rich, smooth, and indulgent.