

## APERITIF & DRINKS

Champagne - <i>Michel Gonet, Cuvée 69</i> <i>Blanc de Noirs</i>	125 KR.
Cava Dibon Rosé - Garnacha	95 KR.
Lillet Vive	110 KR.
Lillet La Vie en Rose	110 KR.
Lillet Rosé & Tonic	110 KR.
Beefeater Gin & Fevertree Indian Tonic	110 KR.
Monkey 47 Gin & 1724 Tonic	145 KR.
Espresso Martini	145 KR.
Aperol Spritz	110 KR.
Hugo	110 KR.

## BOBLER

Champagne - <i>Michel Gonet, Cuvée 69</i> <i>Blanc de Noirs</i>	125 KR./ 600 KR.
Cava Dibon Rosé - <i>Bodegas Pinord</i>	95 KR./ 425 KR.
Cremant de Loire Brut - <i>Langlois- Chateau</i>	425 KR.
Champagne - <i>Michel Gonet, Mesnil,</i> <i>"Les 3 Terroirs" Blanc de Blancs</i>	900 KR.

*Vi informerer gerne om allergener.  
We gladly inform about allergens.*

## ØSTERS / *Oysters*

Serveres med mignonette og citron.

*Served with mignonette and lemon.*

FINE DE CLAIRE	3 stk./pcs	135 KR.
	6 stk /pcs	245 KR.
	12 stk. /pcs	450 KR.
FRITERET ØSTERS / <i>Fried oysters</i>	3 stk./pcs	135 KR.
	6 stk /pcs	245 KR.
	12 stk. /pcs	450 KR.

## SNACKS

SOJARISTEDE MANDLER & OLIVEN <i>Soy roasted almonds &amp; olives</i>	65 KR.
KROKETTER / <i>Croquettes</i> Rejer - hummer - parmesan og basilikum crème <i>Shrimps - lobster - parmesan and basil cream</i>	95 KR.
HUMMUS / <i>Hummus</i> Cornichoner – ristet brød <i>Cornichons – toasted bread</i>	65 KR.
BLINIS / <i>Blinis</i> Løjrom – crème fraîche – rødløg – purløg <i>roe – sour crème – red onion - chives</i>	95 KR.

## HUSETS SPECIALITET/ *House special*

### TASTING MENU

Kokken sammensætter en sæsonaktuel menu med 5 retter per person - 3 serveringer.

*Our chef creates a menu according to season with 5 courses per person - 3 servings.*

595 KR.

### VINMENU

3 glas og vand m/u brus

*3 glasses of wine and water sparkling/non sparkling*

400 KR.

*Skal bestilles af minimum 2 personer*

## SKALDYRSFAD / *Seafood plate*

Jomfruhummer – gambas - pil selv-rejer – østers - blåmuslinger

*Norwegian lobster – gambas – shrimps – oysters – mussels*

450,- kr. per person

Hummer – jomfruhummer – gambas - pil selv-rejer – østers - blåmuslinger

*Lobster - Norwegian lobster – gambas – shrimps – oysters - mussels*

700,- kr. person (minimum 2 persons)

## FORRETTER / Starters

<b>HALV/HE L H U M M E R / <i>Half/whole lobster</i></b>	<b>310/570 KR.</b>
Dildkogt hummer - dildmayonnaise - grillet citron - ristet surdejsbrød <i>Lobster in dill - dill mayonnaise - toasted sourdough bread</i>	
<b>SKAGENTOAST/ <i>Toast Skagen</i></b>	<b>145 KR.</b>
Håndpillede rejer - dildcrème - løjrom - citron - surdejsbrød <i>Shrimp - dill cream - leek roe - lemon - sourdough bread</i>	
<b>L A K S / <i>Salmon</i></b>	<b>145 KR.</b>
Gravad laks - hovmestersauce - citron - ristet surdejsbrød <i>Gravlax - mustardsauce - lemon - sourdough bread</i>	
<b>J O M F R U H U M M E R / <i>Norwegian lobster</i></b>	<b>275 KR.</b>
Hvidløg - persille - citron <i>Garlic - parsley - lemon</i>	
<b>G A M B A S / <i>Gambas</i></b>	<b>245 KR.</b>
Hvidløg - persille - citron <i>Garlic - parsley - lemon</i>	
<b>P I L S E L V - R E J E R / <i>Peel and eat shrimps</i></b>	<b>145 KR.</b>
Grønlandske skalrejer - aioli - citron <i>Greenlandic shrimps - aioli - lemon</i>	

## HOVEDRETTER / Mains

<b>HELLEFLYNDER/ <i>Halibut</i></b>	<b>325 KR.</b>
Jomfruhummer bisque - svampe - citron - valgfri side order <i>Langoustine bisque - mushrooms - lemon - side order of your choice</i>	
<b>T O R S K / <i>Cod</i></b>	<b>305 KR.</b>
Hvidvinsauce - frisk peberrod - citron - valgfri side order <i>White wine sauce - horseradish - lemon - side order of your choice</i>	

DAGENS FISK / *Fish of the day*

dagspris/daily price

Spørg din vært/værtinde om dagens fisk

*Please, ask your host/hostess about the fish of the day*

LINGUINI FRUTTI DI MARE

305 KR.

Linguini pasta – gambas – Madagaskar rejer – blåmuslinger –  
blæksprutte – tomat – hvidvin

*Linguini pasta – gambas – Madagascar shrimp – mussels – squid – tomato – white  
wine*

MOULES FRITES

215 KR.

Hvidvinsdampede blåmuslinger - timian - fløde - pommes frites

*White wine steamed mussels - thyme - cream - French fries*

K Ø D / *Meat*

TATAR / *Tartare*

175 KR.

Rørt tatar - estragon - Dijon sennep - Cognac - cornichon

*Tartare - Tarragon - Dijon Mustard - Cognac - Cornichons*

Med pommes frites/*With french fries*

195 KR.

B Ø F B E A R N A I S E / *Steak bearnaise*

325 KR.

250 g grillet oksefilet - bearnaisesauce - valgfri side order

*250 g grilled striploin - bearnaisesauce - side order of your choice*

V E G E T A R / *Vegetarian*

B L O M K Å L / *Cauliflower*

215 KR.

Hummus – grønne asparges - chimichurri

*Hummus – green asparagus – chimichurri*

## SIDES

SALAT / <i>Salad</i>	75 KR.
Spæde salater - bagte tomater - sennepsvinaigrette <i>Green salad - baked somatoes - mustard vinaigrette</i>	
POMMES FRITES - AIOLI	75 KR.
<i>French fries - aioli</i>	
NYE KARTOFLER / <i>Potatoes</i>	75 KR.
Smør - urter <i>Butter - herbs</i>	
GRØNNE ASPARGES / <i>Green asparagus</i>	75 KR.
Parmesan - olivenolie - citron <i>Parmesan - oliveoil - lemon</i>	

## DESSERTER / *Desserts*

CHEESECAKE	95 KR.
Crumble - kompot <i>Crumble - compote</i>	
JORDBÆR / <i>Strawberries</i>	95 KR.
Crumble - vaniljeis <i>Crumble - vanilla ice cream</i>	
B52	95 KR.
Baileys is - kaffesyrupe - appelsingel - marshmallow - hasselnødder <i>Baileys icecream - coffee syrup - orange gel - marshmallow - hazelnuts</i>	
OSTETALLERKEN / <i>Cheese plate</i>	95 KR.
Sprødt - sødt <i>Crispy - sweet</i>	
PETIT FOURS	65 KR.

## BOBLER / *Bubbles*

Champagne <i>Michel Gonet, Cuvée 69Blanc de Noirs</i>	125 KR./ 600 KR.
Cava Dibon Rosé <i>Bodegas Pinord - Spanien</i>	95 KR./ 425 KR.
Cremant de Loire Brut <i>Langlois-Chateau - Frankrig</i>	425 KR.
Champagne <i>Michel Gonet, Mesnil, "Les 3 Terroirs" Blanc de Blancs</i>	900 KR.

## ROSÉVIN / *Rosé wine*

Fontanet Les Terrasses <i>Pays D'Herault, - Frankrig</i>	95 KR./ 425 KR.
Premium, Rosé Provence Cru Classé Økologisk/ <i>Organic</i> <i>Château Roubine - Frankrig</i>	120 KR./ 600 KR.
Sancerre, Rosé <i>Domaine Roger Champault - Frankrig</i>	600 KR.

## HVIDVIN/ *White wine*

Sauvignon de Touraine <i>Domaine de la Presle - Frankrig</i>	95 KR./ 425 KR.
Chablis <i>Domaine Chanson - Frankrig</i>	120 KR./ 600 KR.
Mâcon "La Roche Vineuse" <i>Domaine Chanson - Frankrig</i>	600 KR.
Sancerre Les Pierris, <i>Domaine Roger Champault - Frankrig</i>	120 KR./ 600 KR.
Meursault "Les Pallans" - Grand Vin de Bourgogne <i>Domain d'Ardhuy - Frankrig</i>	1100 KR.
Chassagne-Montrachet - Grand Vin de Bourgogne <i>Domaine Chanson - Frankrig</i>	1100 KR.
Pinot Grigio "Alto Adige" <i>Kurtatsch - Italien</i>	110 KR./ 575 KR.
Riesling "Mosel since 1648" <i>Weingut Thanisch - Tyskland</i>	110 KR./ 575 KR.
Grüner Veltliner "KAISERSTIEGE" <i>Hermann Moser - Østrig</i>	575 KR.
Sauvignon Blanc "Peggy" Økologisk/ <i>Organic</i> <i>Soho Winery - New Zealand</i>	525 KR.



## RØDVIN / *Red Wine*

Languedoc-Roussillon, Syrah <i>Beau Chêne - Frankrig</i>	95 KR./ 425 KR.
Bourgogne, Pinot Noir <i>Domain d'Ardhuy - Frankrig</i>	120 KR./ 600 KR.
Château La Croix Chantecaille <i>Saint-Emillion Grand Cru - Frankrig</i>	750 KR.
Fleurie- Beaujolais <i>Domaine Chanson - Frankrig</i>	120 KR./ 600 KR.
Château Beausejour de Bonalgue <i>Pomerol - Grand Vin de Bordeaux - Frankrig</i>	900 KR.
Vaquos Crianza <i>Ribera del Duero - Spanien</i>	125 KR./ 650 KR.
Valpolicella Ripasso Superiore <i>Corte Majoli - Italien</i>	105 KR./ 525 KR.
Brunello di Montalcino <i>Castelli Martinuzzi - Italien</i>	875 KR.
Barolo "Monforte d'Alba" <i>Diego Conterno - Italien</i>	875 KR.
Zinfandel "Sin Zin" Sonoma <i>Alexander Valley Vineyards - Californien</i>	125 KR./ 650 KR.
Pinot Noir "Time and Place", <i>Journeys End Vineyards - Sydafrika</i>	525 KR.

## DESSERTVIN / *Dessert Wine*

### ITALIEN / *Italy*

Bradamante, Poderi del Nespole, Emilia-Romagna

100 KR.

### PORTUGAL / *Portugal*

Tonel 12, 10 years, Quinta de la Rosa, Douro

100 KR.

Tonel 12, 20 years, Quinta de la Rosa, Douro

150 KR.

## DIGESTIF

Irish Coffee / Irish coffee dobbelt

110/145 KR.

Digestif og likør

*Baileys, Jameson Whiskey, Cointreau, Cointreau Noir,  
Martell VS Cognac, Grand Marnier Red, Chateau du Breuil  
Fine Calvados, Marcel Trépout VSOP Armagnac, Glenlivet  
Founders Reserve Single Malt Whiskey, Aberlour 12y Single  
Malt Whiskey, Grappa di Barolo 12 years Marolo  
Martell XO Cognac*

## ØL / Beer

Carlsberg, fadøl/ <i>draught</i>	60 KR.
Tuborg Classic, fadøl/ <i>draught</i>	60 KR.
Krenkerup IPA, 50 cl	85 KR.
Krenkerup Brown Ale, 50 cl	85 KR.
Krenkerup Weissbier, 50 cl	85 KR.

## VAND & JUICE / *Water & Juice*

Økologisk saft & most/ <i>organic juice</i>	45 KR.
Coca Cola, Coca Cola Zero	45 KR.
Filtreret vand med eller uden brus (fri opfyldning) <i>Filtered water still or sparkling (refill)</i>	35 KR.

## KAFFE & TE / *Coffee & Tea*

Hos Zeleste rister vi selv vores kaffe hver morgen. Det er sådan, vi sørger for, at vores gæster kan drikke byens friskeste kaffe. Vores bønner er 100% arabica.

*At Zeleste, we roast our own coffee every morning. That is how we make sure, that our guests can drink the freshest coffee in town. Our beans are 100% arabica.*

Stempelkaffe/ <i>French press coffee</i>	40 KR.
Cappuccino, Au lait, Latte	45 KR.
Americano	40 KR.
Espresso/double espresso	35/40 KR.
Te/ <i>Tea</i>	40 KR.

Køb Zelestes hjemmeristede kaffebønner 250 g	53 KR.
--	--------

*Buy Zeleste's home-roasted coffee beans 250 g*

# Rate us



---

Wifi: zeleste6

Vi informerer gerne om allergener.  
Ved betaling med kreditkort tillægges  
eventuelle gebyrer til kreditkortselskabet.

*We gladly inform about allergens.  
When paying with credit card the credit  
card company fee will be surcharged.*