

## 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.

## SKALDYR / *Seafood*

### 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)

HALV/HEL HUMMER / *Half/whole lobster* 310/570 KR.  
Dildkogt hummer - dildmayonnaise - grillet  
citron - ristet surdejsbrød  
*Lobster in dill - dill mayonnaise - toasted sourdough bread*

JOMFRUHUMMER / *Norwegian lobster* 275 KR.  
Hvidløg - persille - citron  
*Garlic - parsley – lemon*

GAMBAS / *Gambas* 245 KR.  
Hvidløg - persille - citron  
*Garlic - parsley – lemon*

PIL SELV-REJER / *Peel and eat shrimps* 145 KR.  
Grønlandske skalrejer – aioli - citron  
*Greenlandic shrimps – aioli - lemon*

### VEGETAR / *Vegetarian*

BLOMKÅL / *Cauliflower* 165 KR.  
Hummus – grønne asparges - chimichurri  
*Hummus – green asparagus – chimichurri*

## FROKOSTTALLEKEN / *Lunch plate*

Smag flere af vores retter i mindre størrelser, serveres på surdejsbrød og rugbrød med smør

*Taste different courses in smaller sizes, served on sourdough bread, ryebread with butter.*

### LAKS / *Salmon*

Gravad laks – hovmestersauce – citron

*Gravlax – mustardsauce – lemon*

### SKAGENSALAT / *Skagen Salad*

Håndpillede rejer - dildcrème - løjrom - citron

*Shrimp - dill cream - leek roe - lemon*

### DANSKE OSTE / *Danish cheese*

Kompot - knækkebrød

*Compote – crisps*

### TATAR / *Steak tartare*

Oksetatar – karse

*Beef tartare – watercress*

### FRITERET LANGE / *Fried Ling*

Paneret langefilet – husets remoulade - citron

*Breaded ling – homemade remoulade – lemon*

### KRONESILD / *Crown herring*

Skalotteløg – kapers – creme fraiche

*Shallots - capers – sour cream*

250 KR.

## FROKOSTRETTER / *Lunch courses*

<b>CROQUE MADAME</b> Serranoskinke - gammel knas - spinat - spejlæg - salat med vinaigrette <i>Serrano ham - cheese - spinach - fried egg salad with vinaigrette</i>	145 KR.
<b>MED POMMES FRITES / <i>With french fries</i></b>	185 KR.
<b>FISH 'N CHIPS</b> Lange - pommes frites - tatarsauce - citron <i>Ling - french fries - tatarsauce - lemon</i>	175 KR.
<b>MOULES FRITES/ <i>Moules frites</i></b> <i>Hvidvinsdampede blåmuslinger - timian- fløde - pommes frites Whitewine steamed mussels - thyme - cream - French fries</i>	195 KR.
<b>TATAR/ <i>Beef tartare</i></b> Rørt tatar - estragon - Dijon sennep - cognac - cornichoner <i>Beef tatar - terragon - Dijon mustard - cognac - cornichons</i>	155 KR.
<b>MED POMMES FRITES / <i>With french fries</i></b>	195 KR.
<b>GRØN SALAT MED TUN / <i>Green salad with tuna</i></b> Tun - avocado - oliven - tomat - ærter - vinaigrette <i>Tuna - olives - tomatoes - pees - vinaigrette</i>	165 KR.

## MINDRE RETTER / *Smaller dishes*

<b>SKAGENTOAST/ <i>Toast Skagen</i></b> Håndpillede rejer - dildcrème - løjrom - citron - surdejsbrød <i>Shrimp - dill cream - leek roe - lemon - sourdough bread</i>	145 KR.
<b>LAKS/ <i>Salmon</i></b> Gravad laks - hovmestersauce - citron - ristet surdejsbrød <i>Gravlax - mustardsauce - lemon - sourdough bread</i>	145 KR.
<b>TUNMOUSSE / <i>Tuna mousse</i></b> Tun - mayonnaise - cornichons - kapers - syltet løg <i>Tuna - mayonnaise - cornichons - capers - pickled onions</i>	145 KR.
<b>AVOCADOTOAST / <i>Avocadotoast</i></b> Avocado - burrata - bagte tomat - rocula - ristet rugbrød <i>Avocado - burrata - baked tomatoes - rocula - toasted dark bread</i>	145 KR.

## 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 69 Blanc 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.*