

HORS D’OEUVRE

Gillardeau Østers au naturel med mignonette, grilllet citron & tabasco - 3 stk / 6 stk.....	155/300
Friterede østers i beignetdej med pikant sauce tartar, havesyre & dild - 2 stk..	110
Black Label caviar (30 g) med ristet brioche, creme fraiche, rødløg & dild ...	495
Croquette af oksehalen med Guinness, syltet agurk & sort hvidløg.....	105
Gougères med jamon Iberico & revet Gruyère	95

ENTRÉE

Koldrøget færrøsk laks med peberrodsemulsion, stikkelsbær, grilllet fennikel & syrnede fløde skilt med enebærolie	195
Kammusling-soufflé med rimmet kammusling, kold fløde med løjrom, hakket purløg, purløgssolie, agurke-parisienne & sprød krydderurte-tuille	225
Soupe à l’oignon med crouton gratineret med masser revet Gruyère kan laves vegansk	190
Pâté en Croûte - Klassisk pâté i sprød crust serveret med bitre salater, selleriremoulade, cornichoner & Dijon-sennep	270
Rory´s tartar med cornichoner, emulsion på bornholmsk koldpresset rapskumolie, syltede sennepskorn, ristet boghvede & Gammel Knas ost.....	215

PLAT PRINCIPAL

Kalvefilet med jordskokkepuré, skalotteløg glaseret med sauce espagnole, sauté af flæsk, sennepskorn, syltede kantareller & pommes puré	295
Poisson du jour à la Bouillabaisse - Dagens fisk i bouillabaisse-stil med muslinger, rouille & sprøde croutoner.....	279
Grillet spidskål med BBQ-glaze, persille emulsion, svampestøv, perleløg, ristede mandler & Miso beurre blanc kan laves vegansk	205
Stegt Duroc-grisebryst Persilleskum, béchamel, karamelliseret løgpuré, sprøde løg & syltede sennepsfrø	259
Rory´s Cheeseburger med pommes frites & aioli	215
Dansk porterhouse af okse 1000 g, tilberedt sous vide og grilllet. Serveres med sauce béarnaise og sauce au poivre, sprøde pommes frites & grøn salat vendt i vinaigrette med revet Comté Anbefales medium rare – til 2 personer	875

VINMENU 295/395
Vælg 2 eller 3 glas.
Specielt udvalgt af vores Sommelier



Friskrevet trøffel
115/ret

10 gr. Black Label kaviar
125/ret



Choose
your extra
sides

Pommes frites 45
Pommes puré 45
Salat med syltede perleløg, revet ost & sennepsvinaigrette 45
Extra sauce (Poivre/Bearnaise) 25
Extra dip 20
(Aioli eller mayonnaise)

DESSERT

Crème Brûlée med solbærsorbet	109
Profiteroles fyldt med vaniljeis og overhældt med chokoladesauce	125
Æblesorbet med hybenrose the, timian olie & syltede hybenroser fra stranden kan laves vegansk	109
Comté Le Montagnard med brioche, trøffel & brændte/karamelliserede figer	159
Petit Fours - Cannelés de Bordeaux, Madeleines & Sarah Bernhardt	79

MENU ENFANT

Cordon Bleu med pommes frites	125
Burger med pommes frites & ketchup	130
Vaniljeis med flødeskum & krymmel	85

Alle priser er oplyst i DKK og inkl. moms / Spørg os om allergener

PRE-DINNER

Cocktails

RORY’S SPRITZ 120 RABARBER, LILLET, CREMANT	DIRTY MARTINI 140 GIN, VERMOUTH, OLIVENLAGE
--	--

MOUSSERENDE / CHAMPAGNE

GL / FL

NV Cremant de Limoux, FR	95/535
NV Carte Blanche, Bernard Remy, Champagne, FR	795
Lacroix Dunesse, Champagne, FR	1015
Dom Perignon, Champagne, FR	4400

VIN BLANC

Vignerons du Narbonnais, Haut Flassac, Languedoc, FR	90/365
La Petite Perriere, Guy Saget, Loire, FR	115/535
Riesling, Hunawihr, Alsace, FR.....	125/565
Crozes Hermitage Blanc, Domaine Colombier, FR	650
Macon Fuisse, Le Hauts de Fuisse, Pierre Vessigaud, FR.....	650
Chablis, Pascal Bouchard, Bourgogne, FR	160/750
Sancerre, Chateau De Crezancy, FR	160/750
Sancerre, Comte Lafond, Loire, FR.....	895
Riesling, Trimbach, Grand Cru, Mandelberg, FR	1095
Meursault, Vincent Girardin, Les Vieilles Vignes, Bourgogne, FR.....	1350

VIN ROUGE

Emotion 1, Pays d’Oc, FR	90/365
Altura 350, Domaine Peter Sichel, Vallée de Cucugnan , FR.....	115/535
Pierre & Antonin, Petit Sauvage Rouge, Languedoc, FR *	550
Cotes du Rhone, Laurent B. Domaine Brusset, FR	130/620
Beaujolais, Morgon, G. Descombes, FR	595
Saint Nicolas de Bourgueil, Pigeur Fou, Dom. Cotelleraie, Loire, FR *	650
Bourgogne Rouge, Domaine Faively, Bourgogne, FR	160/750
Coudulet de Beaucastel, Rhone, FR **.....	950
Gevrey-Chambertin “Les Marchais”, Pierre Naigeon, FR	1295
Vosne Romaneé, “Dame Juliette”, Domaine A&B Rion, FR	1650

VIN ROSÉ

Nessa Organic Rosé IPG Méditerranée, Provence, FR **	125/595
Miraval, Côtes de Provence, FR	780

* Naturvin / ** Økologisk

BIÈRE PRESSON

25 CL / 40 CL

Carlsberg, DK	49 / 79
Tuborg Classic, DK	49 / 79
Grimbergen Double Ambreé, BE	69 / 89
Grimbergen Blond, BE	69 / 89
Kronenburg Blanc 1664, FR	69 / 89
IPA, DK	69 / 89

BIÈRE EN BOUTEILLE

Erdinger, GER 50 cl.....	79
Alkoholfri øl.....	fra 45

SANS ALCOOL

Sodavand 25 cl	39
Red Bull regular/sugar free	45
Thoreau, filtreret vand (pr. person)	25