

# Danske Frokost-Klassikere

(Vi anbefaler 2 retter per person eller én enkelt til den lille sult)

To slags islandsk Sild

*Hertil hj.lavet karrysalat, rødløg og capers*

Kr. 138

Christiansø-Pigens Kryddersild

*Anrettet på små kartofler, capers, rødløg og mayo*

Kr. 128

Æg og Håndpillede Rejer

*Serveret på hjemmebagt rugbrød med mayo og grønt*

Kr. 148

Klassisk Kartoffelmad

*Serveret på hjemmebagt rugbrød, smurt med fedt, mayo, purløg og bacon*

Kr. 115

Koldrøget Laks

*Serveret med purløgscreme og sprøde salater*

Kr. 138

Hønsesalat med Asparges

*Hertil sprød bacon, purløg og tomat*

Kr. 128

No. 22's Fiskefrikadeller

*Hertil grov remoulade, citron og salater*

Kr. 138

Pandestegt Rødspættefilet

*Hertil grov remoulade, citron og salater*

Kr. 148

Pandestegt Rødspættefilet & Håndpillede Rejer

*serveret med mayo & citron*

Kr. 175

Lune Mørbradbøffer

*Med champignon à la creme og agurkesalat*

Kr. 145

Pariserboeuf

*med al behørig garniture*

Kr. 175

Dansk Boeuf

*Hertil bløde løg, spejlæg og agurke salat*

Kr. 145

# No. 22 Signatur retter

Dampede hvide Asparges  
*Med håndpillede rejer og hollandaise*  
Kr. 165

No22's Skaldyrs Toast  
*med krebsehaler, rejer, avocado, dild og citron*  
Kr.168

Lakserilette af varm- og koldrøget Laks  
*Rørt med crème fraiche & urter & serveret med sprød salat & laksecaviar*  
Kr. 138

No. 22's Fiskefrikadeller  
*Med flødekogte dijonkartofler og purløg*  
Kr. 158

Salat Chevre Chaud  
*Med gratineret gedeost, julienne-urter, ristede græskarkerner, og basilikumsolie*  
Kr. 178

Moules et Frites  
*Hvidvinsdampede blåmuslinger med urter og hvidløg, hertil hvidløgsmayo og frites*  
Kr. 245

Camembert Frites  
*med solbærkompot og ristet brød*  
Kr. 88

No. 22's Gamle Ole  
*(med 2 cl lagret Rom) og klassisk garniture*  
Kr. 128

## SIDE ORDERS

No22's fritter med hvidløgsmayo 58,-  
Små kogte kartofler 55,-  
Blandet grøn salat med sauce vinagrette 55,-  
2 stk. glutenfrit brød (tager 12 min at tilberede) 45,-