

# Kanalen

## Selskaber

Maj - juni - juli

### Snacks (Tilkøb - pr. ret 85)

Sprøde linseflager med trøffel og parmesan

Dampet artiskok med sesam-citron dressing, oregano og mynte

Tomattærte med oliventapenade og basilikum

### Forretter

Kammuslingeterrine serveret i skal med agurk, saltede dildstilke, dildolie og pistacienødder

Rimmet laks med saltede ribs, peberrodsfløde skilt med løvstikkeolie og rød shiso-karse

Fennikel, broccoli og blomkål i tynde skiver med trøffelcrème, pocheret æg og sommertrøffel

### Mellemretter

Vitello tonnato-tatar af kalv fra Himmerland med tun, bagte tomater, piment d'espelette og katsuobushi

Burrata med små danske gulerødder marineret med langpeber, havtorn,

smørristet boghvede og morgenfrueblomst

Grillet sommerkål med bagna cauda dressing, brøndkarse, syltede ramsløgskapers og parmesan

### Hovedretter - med nye danske kartofler à part

Confiterede svinekæber med råmarineret knoldselleri og kyllingesky fyldt med kantareller,

majs, m'hamsa og krydderurter

Grillet flatiron steak af okse med forårsløg, bagt hvidløg, blomsterkasse og rødvinssauce med syltede sennepskorn

Stegt pighvar med stegt hjertesalat, endive, nye ærter, syltede stikkelsbær og blanquette sauce

### Desserter

Kandiseret vinrabarber med pisket vaniljecrème, kærnemælksis, marengs og hvid chokolade

Jordbær vendt med tørret hibiscusblomstsukker, vaniljeis og rålakrids

Bagt fersken med gran og hybenrose med luftig kokos og hindbær sorbet

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Tilkøb, se side 3.

Kanalen

Wilders Plads 2, 1403 København K

[www.restaurant-kanalen.dk](http://www.restaurant-kanalen.dk)

Tlf. +45 3295 1330

[info@restaurant-kanalen.dk](mailto:info@restaurant-kanalen.dk)

# Kanalen

## Selskaber

August - september - oktober

## Snacks

Sprøde linseflager med trøffel og parmesan  
Hjertesalat med pistaciecrème og citronverbena  
Jordskokker med brunet smør emulsion og persille

## Forretter

Terrine af helleflynder med agurk, glaskål, rygeostcrème og purløgsole  
Åben hummerravioli med skummende hummerbisque, urtesalat og grønne stikkelsbær  
Saltbagte gule beder med ristet gær, boghvede, havesyre og saltede fennikelblomster

## Mellemretter

Tatar af okse med syltede karjohansvampe, ramsløgskapers, brøndkarse og sprødt brød  
Baccala af torsk med radiser, friterede kapers, croutoner og blomsterkasse  
Galette med rørt ricotta, saltet salatløg og marineret zucchini med citron og pistacienødder

## Hovedretter

Dansk krogmodnet gris med stegte gulerødder, syltede hyldeblomster, flækærtepuré og sky med kørvel  
Grillet onglet fra Himmerland med bagt knoldselleri, kantareller, majs, saltede solbær og rødvinssauce  
fyldt med syltede sennepskorn  
Stegt medaljon af torsk med sensommerkål, kartoffelpuré, salturt og luftig muslingesauce

## Dessert

Blommer bagt med tonkabønne og ingefær, hvid chokolade og mælkeis  
Mørke bær med pisket vaniljecrème, hasselnøddekage og skovmærkeis  
Chokoladetærte med blåbær, kandiserede valnødder, tørret kornblomst og brombærsorbet

3 retter 445

4 retter 545

5 retter 645

Tilkøb, se næste side.

Kanalen

Wilders Plads 2, 1403 København K

[www.restaurant-kanalen.dk](http://www.restaurant-kanalen.dk)

Tlf. +45 3295 1330

[info@restaurant-kanalen.dk](mailto:info@restaurant-kanalen.dk)

# Kanalen

## Selskaber

### Tilkøb pr. person

Velkomst med saltede snacks 140

Velkomst med snackret 165

Snackret 60

Vine fra 325 pr. flaske

Mineralvand 30

Kaffe med sødt 65

Natmad 135

Blomster 35

### En frokost i annekset

Slut kl. 17.00

Velkomst med saltede snacks

3 retter

Vine under maden

Mineralvand med/uden brus

Kaffe med sødt

895 pr. person

### En aften i annekset

Velkomst med saltede snacks

3 retter

Vine under middagen

Mineralvand med/uden brus

Kaffe med sødt

995 pr. person

### Tilkøb pr. person

Bar med almindelig spiritus, øl, vand og vin. 3 timer 265

Ekstra ret inkl. vin 150

Blomster 35

Natmad 135

Kanalen

Wilders Plads 2, 1403 København K

[www.restaurant-kanalen.dk](http://www.restaurant-kanalen.dk)

Tlf. +45 3295 1330

[info@restaurant-kanalen.dk](mailto:info@restaurant-kanalen.dk)