

NYT ÅRS TAKEAWAY MENU 2024

FORRET

TZATZIKI

Yoghurt, agurk & hvidløg

HUMUS

Kikærter, citron, hvidløg & tahin

ATOM (LIDT STÆRKT)

Yoghurt, blandet med hjemmelavet chilipesto & hvidløg

ACILI EZME

Tomat, peber, agurk, løg, persille, tomatpesto & chili

BABAGANUS

Grillede aubergine & peberfrugt m. olivenolie & hvidløg

ACILI EZME

Vores hjemmerørt chili m. et lille twist

LIMANS SPECIAL

Grønpeber, tomat, basilikum & olivenolie

MELLEMRÉT

Risret beriget med pistacienødder, mandler og kernefri rosiner, smagfuldt krydret med kanel, allehånde og dild

HOVEDRET

Mør oksemørbrad med krydrede babykartofler og sæsonens grøntsager, serveret med en speciallavet Café de Paris-sauce

DESSERT

Håndlavet chokolade lagkage med jordbær overtræk, drysset med bær samt nøddeknas.

329 kr. pr. person