

AFTEN MENU

Hver dag 17:30-21:30

EN GOD START

Tre mundrette snacks til at forberede dig på hvad du har i vente.
75,-

En endnu bedre start: nyd den med et glas økologisk, vildgæret dansk cider fra Æblerov.
75,-

DAGENS BRØDSERVERING
30,-

DE KOLDE

Mosaik
Mandelcreme med sorte og hvide bønner, syltede cherrytomater og korianderskud.
105,-

Bede Som Tam
Strimler af rødbede i en thaimarinade af limejuice, fiskesovs og peanuts.
75,-

Blåmusling Escabeche
Blåmuslinger med grillet peberfrugt, ristet skalotteløg og fermenteret habanero.
110,-

Lolas Ceviche
Sæsonens fisk råmarineret i limejuice, chili og koriander serveret med langtidsbagte jordskokker.
120,-

DE VARME

Blæksprutte Podi

Dansk blæksprutte i fermenteret chili-beurre blanc serveret med sprødt krydder-knas.

135,-

Pupusa og Kimchi

El Salvadoriansk inspireret "pita" fyldt med refried beans og toppet med kimchi og peberrods-creme fraiche.

135,-

Salsa Macha

Ristet broccoli med salsa macha, pære og syltet søsalat. God at dele.

120,-

Five Spice Kyllingevinger

Krydrede kyllingevinger med citrus kosho, basilikum og forårsløg. God at dele.

155,-

Paratha og selleri

Indisk inspireret, ristet fladbrød fyldt med krydret selleri og toppet med marineret selleri, radiseskud og yoghurt. God at dele.

155,-

Lam Selvam

Cremet og krydret stuvning af lammebov og bulgur toppet med frisk mynte og sprøde løg.

145,-

DE FANCY

Jomfruhummer

Jomfruhummer sauteret i chipotle og thai-basilikum.

295,-

Crumpets og Kaviar

Crumpets med guanciale charcuterie toppet med dobbelt fraiche og Rossini Black Label Caviar.

395,-

LOLA MENU

Er der for meget at vælge imellem?

Hvorfor ikke lade køkkenet bestemme for dig? Det eneste du skal er at bestemme dig for om menuen skal være vegetarisk eller ej.

Menuen skal bestilles af alle ved bordet.

595,-

DRIKKEVAREMENU

Vi har sammensat en drikkevaremenu, der passer til menuen. Den kan indeholde vin, øl, cider eller sågar en cocktail

450,-

DESSERTER

Blodappelsinsorbet

Blodappelsinsorbet med sprød, sort sesam

105,-

Mandarin posset

Silkeblød creme sat med mandarinjuice, toppet med mandarin og sprød praliné med pekan, chili og kaffirlime-blade.

105,-

Kanterellen

Kantareliscreme med puffet boghvede, saltet karamel og trompethatte-støv.

110,-

Lines Petit Fours

Tre slags.

75,-