

MENU

LOLA MENU

Hvorfor ikke lade køkkenet præsentere dig et udvalg af snacks, retter og en dessert?

Det eneste du skal er at bestemme dig for om menuen skal være vegetarisk eller ej.

Menuen skal bestilles af alle ved bordet.

525,-

A LA CARTE

Vi anbefaler snacks, 3-4 retter og en dessert

SNACKS

Minisamosas med krydret kartoffelfyld. Serveres med tamarind- og dadelsauce - 3 stk.

Rispapirsroller med zucchini, nam prik og peanuts - 4 stk.

Sprøde puffs med hoisin-agurker og forårsløg - 8 stk.

Yucafritter med salsa roja

Kroketter med Birthesmindegris og stikkelsbærpickles - 3 stk.

Sprøde indiske Bhakarwadi med spicy dip - 4 stk.

50,-

RETTER

Ristet polenta med sprød majs, røget paprika, Gammel Knas ost og lime

Thai reje ceviche med sprøde snittebønner, thaibasilikum, olie og friteret skalotteløg

Dandan kålrabi vendt i ristet sesamsauce, spirer og haveurter

Dim Sum af grillet kinaradise med charcuterie fra Museth, XO-sauce, syltet løg, sugar snaps og urter

Aubergine a la unagi, dampet smør-ris serveret med syltet ingefær og forårsløg

Cremet sorte ris i kokosmælk med sød kartoffel, puffed ris og koriander

Grillet blomkål marineret i gurkemeje med grøn Goa-karry og sennepsfrø

Hotteok - pandestegt koreansk fladbrød fyldt med svampe og toppet med syltede svampe

TFC - Tandoori Fried Chicken med majsbrød og dild-syltede agurker

Karamelliseret hakket gris i cremet bønneragout med cashewnødder, hvidløg, citron, puffet ris og mynte

130,-

DESSERT

Posset af havtorn med cashew-citrongræs crumble

Fersken, hindbær, fløde og sprød butterdej

Mandelkage med solbær, frosset kokos and ristede mandler

100,-