

NYTÅR

MED CASPER SOBczyk

Velkommen til en fantastisk aften på Capa.
Året skal slutes af på aller bedste vis - en udsøgt 6-retters nytårsmenu, bobler og snacks.

Kl. 17.00

Velkomstsnavs og bobler

Herefter

6-retters nytårsmenu af Casper Sobczyk
Se hele menuen på næste side.

Kl. 22.00

Grundet gældende restriktioner, rundes aftenen af kl. 22.00.
Vi sender alle hjem med kransekage, bobler og det perfekte tømmermands-kit som
blandt andet inkluderer panodiler, chips, Sobczyks dip, dåsecola, hjemmelavede
chokoladeguler og en 25% voucher til jeres næste besøg hos os.

Vi er selvfølgelig bevidste om coronasituationen og tager højde for alle gældende restriktioner.

Nytårsaftenmenu + vinmenu
1.395 DKK pr. person

6-retters nytårsmenu

Forret

Hummerbisque

Cremet hummerbisque med smørbagt kulmule, græskar i variation bestående af græskarpure, grillet syltet græskar, sprøde græskarkerner og dildolie

Mellemretter

Nytårstorsk på moderne vis

Torsk serveres med rødbedegele, syltede sennepskorn, rødbedecrudité, baconcrumble, røget æggecreme og karse

Kammusling

Bagt kammusling i egen skal med jordskokker, ørredrogn og brunet smør

Ganerenser

Citronsorbet med løvstikkeolie

Hovedret

Oksemørbrad

Helstegt oksemørbrad serveres med potobellosvampe fyldt med svampepuré og stegte, syltede svampe, hertil urte Pommes Anna og en kraftig trøffelsauce

Dessert

Sobczyks signaturdessert

Blød mandelkage serveres med hvid chokolademousse, citrusgele, krystaliseret hvid chokolade og en citronverbena sorbet