

# LUCIFER

À LA CARTE & MENU  
FROM OUR OPEN FIREPLACE

## LUCIFER MENU

425  
(pr. person - serveres kun til hele bordet)  
(per person - served to the entire table)

SALMON TARTARE WITH BAHARAT,  
SUMAC AND TARO ROOT  
Laksetatar med baharat, sumak og crispy taro rod

SMOKED PADRONES PEPPERS  
Jalapeño pepper sauce

LABNEH WITH CUCUMBER AND HERB SALAD  
Hjemmelavet friskost med agurk og urtesalat

HUMMUS WITH MUSHROOM ESCABECHE  
AND PARSLEY  
Hummus og svampe escabeche og persille

GRILLED PULPO WITH HARISSA  
Grillet blæksprutte med harissa

SPICY KEBABS WITH CUMIN AND PEPPER  
Krydret kebab med spidskommen og peber

GRILLED FLATBREAD WITH LUTENITSA  
Grillet fladbrød med lutenitsa

GRILLED LAMB WITH POMEGRANATE  
AND DUKKAH  
Grillet lam med granatæble og dukkah

MALOUF SALAD WITH YOGHURT AND  
SPICY ZA'ATAR  
Marineret kål med yoghurt og spicy zaatar

CHARRED SWEET POTATOES WITH  
COCONUT, SEEDS AND HONEY  
Bagte søde kartofler med kokos, græskarkerner  
og honning

BLOOD ORANGE SORBET AND MERINGUE  
Blodappelsinsorbet og marengs

## JUST RELAX & ENJOY

*Our wines and cocktails are  
specially chosen to support  
all the spices in the menu.  
Your choice.*

## WINE MENU

400 pr. person

### WINE

2017 Haus Klosterberg - Mosel  
(Riesling) Markus Molitor

2015 Nostre País Rouge - Nîmes  
(Grenache+) Michel Gassier

2015 Le Petit Paon - Moelleux  
Domaine des Baumard

## DRINKS MENU

325 pr. person

## COCKTAILS

Hib Hib Hibiscus  
*Vanilla infused olmecca altos plata, lime  
juice, hibiscus syrup, egg white*

Bunch of Basil  
*Absolut, Lillet, basil syrup, fresh basil,  
lemon juice*

Umeshu Lychee Martini  
*Choya, lychee liqueur, lemon juice, sugar*

## À LA CARTE

### STARTERS

CRISPY BLACK ONIONS 75  
Jalapeño pepper sauce

HALIBUT CEVICHE WITH  
PINK GRAPE LECHE DE TIGRE 120  
Råmarineret helleflynder med rød grape leche de tigre

GRILLED PULPO WITH HARISSA 135  
Grillet blæksprutte med harissa

LABNEH WITH CUCUMBER AND HERB SALAD 75  
Hjemmelavet friskost med agurk- og urtesalat

SPICY BEEF SAUSAGE WITH BURNED TOMATO SALSA 100  
Krydret oksepølse med brændt tomatrelish

DUCK HEART KEBABS WITH CHILI SALT AND LIME 100  
Andehjerte kebabs med chilisalt og lime

GRILLED MUSHROOMS KEBABS WITH SPICY SALSA 100  
Grillet kebab med svampe og stærk krydret salsa

### MAIN

GRILLED CAULIFLOWER WITH TAHIN SAUCE  
AND ZHOUG 140  
Blomkål med tahin sauce og spicy zhoug salsa

KING CRAB WITH GINGER AND CORIANDER PIL PIL 350  
Kongekrabbe med ingefær og koriander pil pil sauce

HALIBUT RECADO ROJO AND "TAJIN" LEMON 200  
Helleflynder med recardo rojo og "tajin" citron

WHOLE GRILLED POUSSIN DIABLO, SPICY 195  
Grillet marineret poussin stærkt krydret med chili og tomat

GRILLED DUCK BREAST WITH DATE  
AND POMEGRANATE 195  
Grillet marineret andebryst med daddel og granatæble

BEEF TENDERLOIN BURNED SPICES AND CHERMOULA 250  
Grillet oksemørbrad med brændte krydderier og chermoula

GRILLED LAMB WITH DUKKAH 170  
Grillet lam med dukkah

TXOGITXU BEEF STEAK, BONE IN 900  
Grillet okse på ben, Txogitxu, med chermoula and  
habanero salsa, 3-4 pers.

### GRILLED BREAD

FLATBREAD 35  
Grillet fladbrød med lutenitsa

### SIDES

*(good for sharing)*

HUMMUS WITH MUSHROOM  
ESCABECHE AND PARSLEY 75  
Hummus med syltede svampe escabeche og persille

GRILLED BROCCOLINI WITH BURNED TOMATO SALSA 65  
Grillet broccolini med brændt tomat salsa

MALOUF SALAD WITH YOGHURT AND  
SPICY ZA'ATAR 75  
Marineret kål med yoghurt og spicy zaatar

CHARRED SWEET POTATOES WITH COCONUT,  
SEEDS AND HONEY 65  
Bagte søde kartofler med kokos, græskarkerner og honning

### CONDIMENTS

*(good for sharing)*

CHERMOULA WITH GINGER AND SPICES 25  
Salsa med ingefær, krydderurter og krydderier

BURNED HABANERO AND TOMATO SALSA, SPICY! 25  
Brændt habanero- og tomat salsa, stærk

ZHOUG WITH CORIANDER, PARSLEY AND JALAPENO 25  
Koriander, persille og jalapeno salsa

HARISSA, RED CHILIS, SPICES AND TOMATO, SPICY 25  
Krydret salsa med chili, tomat og krydderier, stærk

BURNED TOMATO CHUTNEY WITH CUMIN 25  
Brændt tomat chutney med spidskommen

### DESSERT

BLOOD ORANGE SORBET AND MERINGUE 80  
Blodappelsinsorbet og marengs

PINEAPPLE WITH SPICES AND COCONUT ICE CREAM 90  
Baby ananas med varme krydderier og kokosis

"SFOUF" CAKE WITH MILK ICE CREAM AND FIGS 80  
Kage med varme krydderier, mælkeis og figner

WE RESERVE THE RIGHT TO MAKE CHANGES TO THE MENU