LILO SET MENU 357,-

All following courses are served individually. The menu cannot be ordered as shared.

Sourdough Bread - *to share*
From our micro-bakery CAFETERIA LILO with whipped butter

1 **Vitello Tonnato**
Veal filet with light tuna cream, chives, capers and veal jus

2 **Salsiccia Ragú Bianco Pasta**
Slow cooked ragú served with spinach and danish aged cheese

3 **Traditional Danish apple trifle**
hiprose, vanilla cream and homemade almond crumble

LILO VEGETARIAN SET MENU 357,-

All following courses are served individually. The menu cannot be ordered as shared.

Sourdough Bread – *to share*
From our micro-bakery CAFETERA LILO with whipped butter

1 **Stracciatella di Burrata**
Housemade stracciatella with baked sweet peppers and roasted zucchini

2 **Rigate with chanterelles**
With creamy chanterelle sauce, wild mushroom jus, aged danish cheese and toasted walnuts

3 **Traditional Danish apple trifle**
with rosehip rose, vanilla cream and homemade macaron crumble

** Please ask our staff about allergens and dietary requirements.*

À LA CARTE

SNACKS

Oeuf Mayo 77,-
Boiled egg with stone crab and cocktailsauce

Olives 47,-
Green Bella de Cerignola, lemon zest and rosemary

Almonds 47,-
Salted and smoked

Sourdough Bread 47,-
From our micro-bakery CAFETERIA LILO with whipped butter

Danish Cheese 97,-
From Them Andelsmejeri. Served with house compote

Danish Charcuteri 137,-
Sliced cured ham organic from Troldgaarden with house pickles

LILO CLASSIC

Tomato Salad with Italian Tomatoes 137,-
With toasted pine nuts, basil pesto and olives

Tartare de Bœuf 157,-
Chopped capers, cornichons,fresh herbs, french mustard and an egg yolk. Served with leaves of salad and homefried potato chips

Stracciatella di Burrata 137,-
Housemade stracciatella with baked sweet peppers and roasted zucchini

Vitello Tonnato 147,-
Veal filet with light tuna cream, chives, capers and veal jus

PASTA

Salsiccia Ragú Bianco Pasta 177,-
Slow cooked ragú served with spinach and aged danish cheese

Rigatte ai Finferli 167,-
With creamy chanterelle sauce, wild mushroom jus, aged danish cheese and toasted walnuts

DESSERT

Traditional Danish apple trifle 97,-
with rosehip rose, vanilla cream and homemade macaron crumble

LILO SET MENU 357,-

Første servering serveres til deling. Alle efterfølgende retter serveres individuelt. Menuen kan ikke bestilles til deling.

Surdejsbrød – *til deling*
Fra vores mikrobageri CAFETERIA LILO med pisket smør

1 **Vitello Tonnato**
Kalvefilet med let tuncreme, purløg, kapers, kalvejus

2 **Salsiccia Ragú Bianco Pasta**
Langtidskogt ragú serveret med spinat, modnet ost fra them

3 **Gammeldags æblekage**
med hybenroser vaniliecreme og hjemmebagt makroncrumble

LILO VEGETARISK SET MENU 357,-

Første servering serveres til deling. Alle efterfølgende retter serveres individuelt. Menuen kan ikke bestilles til deling.

Surdejsbrød – *til deling*
Fra vores mikrobageri CAFETERIA LILO med pisket smør

1 **Stracciatella di Burrata**
Hjemmelavet stracciatella med bagte søde peberfrugter og ristet zucchini

2 **Rigatte ai Finferli**
Med cremet kantarelsauce, vildsvampejus, persille, modnet ost fra them og ristede valnødder

3 **Gammeldags æblekage**
med hybenroser vaniliecreme og hjemmelavet makroncrumble

** Spørg venligst personalet om allergener og særlige hensyn.*

À LA CARTE

SNACKS

Oeuf Mayo 77,-
Blødkogt æg med taskekrabbe og cocktailsauce

Oliven 47,-
Grønne Bella di Cerignola, citronskal, rosmarin

Mandler 47,-
Saltede og røgede

Surdejsbrød 47,-
Fra vores mikrobageri CAFETERIA LILO med pisket smør

Dansk Ost 97,-
Fra Them Andelsmejeri serveret med solbær kompot

Dansk Charcuteri 137,-
Skiveskåret økologisk lufttørret skinke fra Troldgaarden med syltet grønt

LILO KLASSIKERE

Italienske Tomater 137,-
Ristede pinjekerner, basilikumpesto, kapers, oliven

Stracciatella di Burrata 137,-
Hjemmelavet stracciatella med bagte søde peberfrugter og ristet zucchini

Tatar af Oksekød 157,-
Kapers, cornichon, friske urter, fransk sennep og æggeblomme. Serveres med salatblade og hjemmelavede kartoffelchips

Vitello Tonnato 147,-
Kalvefilet med let tuncreme, purløg, kapers, kalvejus

PASTA

Salsiccia Ragú Bianco Pasta 177,-
Langtidskogt ragú serveret med spinat, modnet ost fra Them Andelsmejeri

Rigatte ai Finferli 167,-
Med cremet kantarelsauce, vildsvampejus, persille, modnet ost fra them og ristede valnødder

DESSERT

Gammeldags æblekage 97,-
med hybenroser vaniliecreme og hjemmelavet makroncrumble