

BAZAAREN RUNDT

10 retter
serveret family style

350 pr. person
vælges af hele bordet

DEN GRØNNE BAZAAR

10 retter
vegetariske og veganske retter + dessert
serveret family style

250 pr. person
vælges af hele bordet

VINMENU
3 glas // 250

MEZZE

.....

små retter i snackstørrelse som
man ved fordel kan deles om
-vi anbefaler 2-4 mezze pr
person

| | |
|--|----|
| FLADBRØD ♻️ | 20 |
| HUMMUS kikærtepuré med hvidløg og sesam ♻️ | 40 |
| TZATSIKI drænet yoghurt med saltet agurk og hvidløg ♥️ | 35 |
| GRILLET HALLOUMI-OST med tomatsalsa og olivenolie ♥️ | 80 |
| BAZAARS FALAFEL sprøde, friterede kugler af edamamebønner ♥️ | 65 |
| GRILLEDE MERQUEZPØLSER med spicy sauce og manchego | 80 |
| SWEET POTATO FRIES med Bazaar X.O. spice ♻️ | 45 |
| HALLOUMI FRIES - med citronmayo ♥️ | 65 |

DIP

.....

dypelse som er godt til stort set
alt fra fladbrød over pølser til
diverse grøntsager - du sætter
selv begrænsningen!

| | |
|--|----|
| MATBUKHA creme med grillet tomat, rød peber og chili ♻️ | 30 |
| ZHUG arabisk pesto på grøn chili, persille, koriander, hvidløg og spidskommen ♥️ | 30 |
| KEBABSAUCE diabolisk pikant krydret sauce med hemmelige ingredienser ♥️ | 30 |
| CHILISAUCE chili rørt med tomat og varme krydderier ♻️ | 30 |

STARTERS

.....

retter i mellemstørrelse som
enten kan være forretter,
mellemretter
eller begge dele

| | |
|---|-----|
| RIMMET KAMMUSLING med ayran (saltet yoghurt), granatæble, agurk og koriander | 75 |
| MOROCCAN FRIED CHICKEN dybstegt kylling med varme krydderier med ingefær og saltet citron | 85 |
| BURRATA med grape, korianderfrø, lavendel og honning ♥️ | 75 |
| CAVIAR "GOLD SELECTION", GASTRO UNIKA med indisk roti, creme fraiche og sumak | 450 |
| GRILLET HVIDE ASPARGES med hjertemuslinger, sauce blanquette og timut peber | 145 |

MAINS

.....

retter i hovedretsstørrelse som
kan suppleres af et par mezze
- alt efter lyst og sult

FISK & SKALDYR

| | |
|--|-------------|
| STEGT TORSK med nye løg, sauce nage med vadouvan og granatæblesirup | 145 |
| SKINDSTEGT SANDART med broccoli, muhammara og valnødder | 125 |
| GRILLET JOMFRUHUMMER med grøn chili, koriander og hvidløg <u>3 stk, 6 stk eller 9 stk?</u> | 125/225/275 |

K Ø D

| | |
|---|-----|
| GRILLET KYLLING med ras el hanout og hønsesauce med grønne oliven | 100 |
| LAMMEKØDBOLLER med tomatsauce, feta og mynte | 100 |
| BAZAAR'S KEBAB KIT vælg mellem oksekebab, kylling eller falafel. Fladbrød, kebabsauce, spidskål og hummus | 150 |

G R Ø N T

| | |
|---|----|
| GRILLET BLOMKÅL med granatæbler, tahini [sesamsmør], persille og chili ♻️ | 65 |
| GULERØDDER med ristet five spice, granatæblevinaigrette, feta og mynte ♥️ | 65 |
| RISTET SQUASH med fetacreme, røgede mandler og dild ♥️ | 65 |
| GRILLET AUBERGINE med pistacie nødder og vinaigrette ♥️ | 65 |

HEAVEN

.....

desserter til, at afslutte måltidet
med

| | |
|--|----|
| TAHINSORBET med appelsinmarmelade og sprød sesam ♻️ | 60 |
| KOKOSSORBET med kakao og ras el hanout [arabisk blandingskrydderi] ♻️ | 50 |
| BAZAAR'S BAKLAVA filodej lavet på valnødder med sukkersirup og rabarber ♥️ | 50 |