

Brasserie Hugo

Bar

*Dinner
Menu*





Starters - Forret

10 - OYSTERS

Oysters (6 pcs) served with grilled citron, vinaigrette and lemon
– fresh, elegant, and pure in taste.

*Østers (6 stk.) østers naturel med grillet citron, og vinaigrette
– frisk, elegant og ren i smagen.*

175,- DKK

11 - SMOKED SALMON

Smoked salmon with cauliflower cream, dill oil, and salmon roe
– delicate and smooth with a hint of the sea.

*Røget laks med blomkålscreme, dildolie og lakserogn
– delikat og blød med havets karakter.*

160,- DKK

12 - ESCARGOTS

6 snails with garlic and parsley – a true French bistro classic.

6 snegle med hvidløg og persille – en sand fransk bistroklassiker.

155,- DKK

13 - BURRATA

Creamy burrata, marinated confit tomatoes, and balsamic glaze
– rich and balanced.

*Cremet burrata, marinerede confiterede tomater og balsamico-glaze
– fyldig og velafbalanceret.*

165,- DKK

14 - VITELLO TONNATO

Veal in thin slices with capers and tuna sauce

Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce

155,- DKK

15 - FOIE GRAS TERRINE

Foie gras terrine with fig chutney and brioche – rich and silky, balanced
with gentle sweetness.

*Foie gras terrine med figen chutney og brioche – fyldig og silkeblød,
balanceret af en mild sødme.*

195,- DKK

16 - SAN DANIELE DOP 12 MDR.

One of Italy's finest air-cured hams, aged for 12 months in a unique blend of sea
and mountain air. Silky in texture with a delicate sweetness and refined depth.

*En af Italiens fineste lufttørrede skinker, modnet i 12 måneder i en unik blanding af
hav- og bjergluft. Silkeblød i teksturen med en delikat, let sødme og elegant dybde.*

185,- DKK

17 - CARPACCIO DI MANZO

Prime beef slices with rocket, aged parmesan, and truffles – elegant and indulgent.

Tynde skiver oksemørbrad med rucola, lagret parmesan, og trøfler – elegant og fyldig.

179,- DKK

18 - TARTARE DE BETTERAVE & ESTRAGON

Beetroot tartare served with pickled mustard seeds and tarragon mayo
– earthy, balanced, and elegant.

*Tartar af rødbede med syltede sennepskorn og estragonmayo
– jordnær, balanceret og elegant.*

155,- DKK

19 - MOULES

Fresh mussels steamed in white wine, garlic, and herbs.

Friske blåmuslinger dampet i hvidvin, hvidløg og urter.

155,- dkk

When paying with a foreign or company issued Credit Card a surcharge may be applied





20 - LANGOUSTINE

Langoustine served grilled, tossed in garlic, olive oil and parsley, with grilled lemon - delicate, aromatic, and full in flavour.

Jomfruhummer grillet vendt i hvidløg, olivenolie og persille, serveret med grillet citron – delikat, aromatisk og fyldig i smagen.

199,- DKK

21 - CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES

Scallop carpaccio served with fresh citrus salad, pomegranate seeds and olive oil - light, fresh, and elegant.

Carpaccio af kammusling med frisk citrussalat, granatæblekerner og olivenolie – let, frisk og elegant.

190,- dkk

22 - TUNA TARTARE

Tuna tartare with tarragon mayo, caviar, and dill oil – fresh, refined, with a touch of luxury.

Tun-tatar med estragonmayo, kaviar og dildolie – frisk, raffineret og med et strejf af luksus.

175,- DKK

23 – CAVIAR

Baerii Caviar (30g) with blinis, crème fraîche, and finely chopped onion – refined indulgence for special moments.

Baerii Caviar (30 g) med blinis, creme fraiche og friskhakket løg – raffineret luksus til særlige øjeblikke.

595,- DKK

Salads – Salater

30 - HUGO'S CAESAR

Romaine with grilled chicken breast, Caesar dressing, and Grana Padano – crunchy, creamy, and satisfying.

Romainesalat med grillet kyllingebryst, cæsardressing og Grana Padano – sprød, cremet og mættende.

225,- DKK

34 -HUGO'S SIDE SALAD

Mixed seasonal greens in a light vinaigrette.

Sasones blandet grønt med en let vinaigrette.

99,- DKK

Soup – Suppe

40 – MEDITERRANEAN FISH SOUP – À LA BOUILLABAISSÉ

Mediterranean-inspired fish soup.

Middelhavsinspireret fiskesuppe.

189,- DKK

Pasta – Pasta

50 - RIGATONI CON MANZO E TARTUFO

Rigatoni with beef tenderloin, mushrooms, and truffle – hearty pasta with earthy notes.

Rigatoni med oksemørbrad, svampe og trøffel – fyldig pasta med dybe jordede toner.

229,- DKK

51 - RAVIOLI RIPIENI DI PESCE NORDICO CON GAMBERI MEDITERRANEI E BISQUE

Ravioli filled with Nordic fish and Mediterranean prawns, served in a bisque – a maritime dialogue between the cool North and the sun-warmed South.

Ravioli fyldt med nordiske fisk og middelhavsrejer, serveret i en bisque – en maritim dialog mellem køligt nord og solvarmt syd.

295,- DKK





Meat – Kød

60 - HUGO'S RIBEYE

Grilled ribeye, salat, pommes frites, maitre d'hotel – timeless brasserie indulgence.

Grillet ribeye salat og pommes frites, maitre d'hotel – en tidløs brasserieklassiker.

395,- DKK

61 - TARTARE CLASSIQUE DE FILET DE BŒUF

Classic beef tenderloin tartare, served with pommes frites and a light salad.

Klassisk tartar af oksemørbrad, serveret med pommes frites og let salat.

295,- DKK

62 - RACK OF LAMB

Rack of lamb with caramelized onions, thyme glaze, and pommes Anna – tender and aromatic.

Lamme krone med karamelliserede løg, timianglaze og pommes Anna – mørt og aromatisk.

345,- DKK

63 - FILET DE BŒUF

Beef tenderloin served on a rösti potato with sautéed spinach and bordelaise sauce - classic, rich, and elegant.

Oksemørbradbøf serveret på rösti-kartoffel med sauteret spinat og bordelaise-sauce – klassisk, fyldig og elegant.

395,- DKK

64 - CHICKEN SUPREME

Chicken supreme served with truffle sauce, creamy mashed potatoes with Parmesan and broccolini - comforting and full of flavour.

Kylling supreme med trøffelsauce, cremet kartoffelmos med parmesan og broccolini – hjemlig og fuld af smag.

295,- DKK

Fish – Fisk

65 - SOLE A LA MEUNIÈRE

Sole pan-fried in butter, lemon, parsley, and capers

– Delicate, elegant, and simple.

Rødtunge stegt i smør med citron, persille og kapers

– delikat, elegant og enkel.

365,- DKK

66 - GRILLED SALMON

Grillet laks med sprødt skind, serveret med stuert spinat på en cremet meunière-inspireret sauce med champignon.

Grilled salmon with crispy skin, served with creamed spinach and a creamy meunière-style sauce with mushrooms.

345,- DKK

67 - GRILLED TUNA

Tun med klassisk caponata løftet med frisk basilikum og grøn olivenolie. Enkel, aromatisk og meget italiensk.

Tuna with classic caponata, elevated with fresh basil and green olive oil. Simple, aromatic, and distinctly Italian.

365,- DKK





Desserts – Desserter

70 - CRÈME BRÛLÉE

With vanilla ice.

Med vanilje is.

99,- DKK

71 - TARTE TATIN

With vanilla ice cream.

Med vaniljeis.

99,- DKK

72 - LEMONCELLO CAKE

Silky mascarpone with vanilla, served with seasonal berries.

Cremet mascarpone med vanilje, serveret med sæsonens bær.

99,- DKK

73 - AFFOGATO

Vanijla and espresso – classic.

Vanilje is og espresso – klassisk.

99,- DKK

74 - PROFITEROLES

Profiteroles served with vanilla ice cream, topped with chocolate sauce, orange zest and a touch of sea salt - indulgent, balanced, and elegant.

Profiteroles med vaniljeis, toppet med chokoladesauce, appelsinskal og et strejf af havsalt – fyldig, balanceret og elegant.

99,- DKK

75 - FROMAGE

5 Different cheeses with garnish.

5 forskellige oste med tilpasset tilbehør.

175,- DKK

When paying with a foreign or company issued Credit Card a surcharge may be applied

