

Brasserie Hugo



Bar

*Frøkost/
Lunch*



Brasserie Hugo

Bar



Hugo's Frokostmenu/Lunch Menu

10 F - 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.

155,- dkk

11 F - BURRATA

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

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

155,- dkk

12 F - 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.

165,- dkk

13 F - 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.

175,- DKK

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



14 F - CROQUE MONSIEUR

Gratinated sandwich with ham and Gruyère, served with salad and dressing
- classic, rich, and comforting.

*Gratineret sandwich med skinke og Gruyère, serveret med salat og dressing
- klassisk, fyldig og komfortabel.*

165,- dkk

15 F - CROQUE MADAME

Gratinated sandwich with ham, Gruyère and a fried egg, served with salad and dressing - classic, rich, and comforting.

Gratineret sandwich med skinke, Gruyère og spejlæg, serveret med salat og dressing - klassisk, fyldig og komfortabel.

175,- dkk

Salads

16 F - HUGO'S NIÇOISE

Salad with grilled tuna, anchovies, egg, haricots verts, potato, olives, tomato, and Dijon dressing - a true Riviera classic.

Salat med grillet tun, ansjoser, æg, haricots verts, kartofler, oliven, tomat og dijondressing - en sand Riviera-klassiker

189,- dkk

17 F - 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.

179,- dkk

18 F - HUGO'S STEAK SALAD

Seasonal mixed salad with beef tenderloin bites, croutons, marinated fennel, tomatoes, in a light vinaigrette - hearty yet fresh.

Sæsonsalat med oksemørbrad i stykker, croutoner, marineret fennikel og tomater i en let vinaigrette - fyldig men frisk.

189,- dkk



Fladbrød

19 F - AL TARTUFO E PROSCIUTTO DI PARMA

Creamy burrata, thin slices Parma ham, fresh black truffle, and truffle oil.

Cremet burrata, tynde skiver Parma skinke, frisk sort trøffel og trøffelolie.

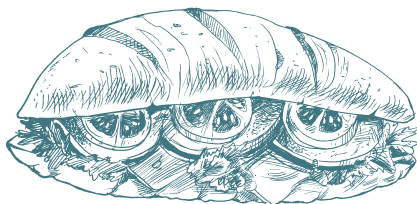
185,- dkk

20 F - ALLE VERDURE GRIGLIATE

Grilled aubergine, zucchini, bell pepper, roasted cherry tomatoes, and basil pesto.

Grillet aubergine, squash, peberfrugt, bagte cherrytomater og basilikumspesto.

170,- dkk



Supper

21 F - MEDITERRANEAN FISH SOUP - À LA BOUILLABAISSE

Mediterranean-inspired fish soup.

Middelhavsinspireret fiskesuppe.

189,- DKK



Main – hovedret

22 F - MOULES FRITES

Fresh mussels steamed in white wine, garlic, and herbs, served with crispy French fries.

Friske blåmuslinger dampet i hvidvin, hvidløg og urter, serveret med sprøde pommes frites.

185,- dkk

23 F - GRILLED SALMON

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

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

275,- DKK

24 F - STEAK FRITES

Grilled ribeye (300 g) served with crispy French fries and salad.

Grillet ribeye (300 g) med sprøde pommes frites og salat.

395,- dkk

25 F - CHICKEN SUPREME

Chicken Supreme with truffle sauce, creamy mashed potatoes with Parmesan, and broccolini – comforting and full of flavor.

Kylling Superme med trøffle sauce, cremet kartoffelmos med parmasan, og broccolini – hjemlig og fuld af smag.

275,- DKK

26 F - 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.

255,- DKK

27 F - RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA.

Ravioli filled with ricotta and spinach in butter and salvia.

Ravioli fyldt med ricotta og spinat i smør og salvia.

195,- DKK



Dessert

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

Vanilla 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



Brasserie Hugo



Bar

*Frøkost/
Lunch*

