

# Social Dining by MEST

## Kolde retter:

Færøsk laks med citron-confit, friteret brød og friske krydderurter  
Dampede rødtunge anrettet koldt med blomkål, brunede smør og nødder  
Sprød hjertesalat, friteret rejer i panko og mild aioli  
Spansk skinke med søde tomater, saltet mandler og parmesan  
Hertil hjemmebagt surdejsbrød og smør fra Aabybro Mejeri

## Lune retter:

Braiseret svinekæber, glaseret med tyttebær og persille  
Langtidsstegte jordskokker, marineret med koldpresset rapsolie og karse  
Salat af vinterkål med tørret abrikos  
Dressing med creme double og sort peber  
Knust kartoffel a la "Brændende kærlighed" med Alsace-bacon  
Farseret Supreme-bryst med grillolie og nødder  
Sauce Supreme med syltede bøgehatte og løg

## Dessert:

Patent 2022:

Støbt mørk chokolade med blød karamel, hasselnød, brombær og kølig creme af passion  
(Desserten serveres portionsanrettet)

Kr. 425,- pr. person.

*Min. 20 personer.*



**Restaurant AKKC  
By MEST**