



Festive Menu

STARTERS

*Sharing style, served with rye and
sourdough bread*

Fennel and dill-cured salmon

with beetroot, lingonberries, and a fox sauce made
with kombu seaweed and dill

Hand-peeled shrimp

with soft-boiled egg, chive emulsion, radish crudités,
and grilled lemon, served on a green lettuce leaf

MAINS

Sharing style

Confit duck leg

with orange sauce, sautéed kale, and crispy seeds

Classic Danish red cabbage

with smoked almonds

Pommes rissolées

with browned butter and herbs

DESSERT

Risalamande

Traditional almond rice pudding with
warm cherry sauce and toasted almonds



THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know



Festive Menu

FORRET

*Serveres som sharing ved bordet,
serveret med rugbrød og surdejsbrød*

Fennikel- og dildgravet laks
med rødbeder, tyttebær og rævesauce
lavet på kombutang og dild

Håndpillede rejer
med smilende æg, purløgsemulsion, radise crudité og
grillet citron, serveret på et grønt salatblad

HOVEDRET

Serveres som sharing ved bordet

Confiteret andelår
med appelsinsauce, stegt grønkål og sprøde kerner

Klassisk dansk rødkål
med røgede mandler

Pommes rissolées
med brunet smør og urter

DESSERT

Risalamande
med lun kirsebærsauce og ristede mandler



THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know



Festive Menu

Vegetarian

STARTERS

Sharing style, served with rye and sourdough bread

Fennel and dill-cured beetroot

with lingonberries and a fox sauce made
with kombu seaweed and dill

Roasted lima beans

Soft-boiled egg

with chive emulsion, radish crudités,
and grilled lemon, served on baby gem lettuce

MAINS

Sharing style

Confit Hokkaido pumpkin

with orange sauce, sautéed kale, and crispy seeds

Classic Danish red cabbage

with smoked almonds

Pommes rissolées

with browned butter and herbs

DESSERT

Risalamande

Traditional almond rice pudding with
warm cherry sauce and toasted almonds



THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know

Festive Menu

Vegetar

FORRET

*Serveres som sharing ved bordet,
serveret med rugbrød og surdejsbrød*

Fennikel- og dildgravede rødbeder

med rødbeder, tyttebær og rævesauce
lavet på kombutang og dild

Ristede limabønner

Smilende æg

med purløgsemulsion, radisecrudité og grillet citron,
serveret på hjertesalat

HOVEDRET

Serveres som sharing ved bordet

Confiteret Hokkaido-græskar

med appelsinsauce, stegt grønkål og sprøde kerner

Klassisk rødkål

med røgede mandler

Pommes rissolées

med brunet smør og urter

DESSERT

Risalamande

med lun kirsebærsauce og ristede mandler



THE LIVING KITCHEN

Any allergies? Please let a Sidekick know