

Brasserie Hugo



Bar

Dinner Menu



Starters / Hors d'oeuvre

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 - 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

12 - 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

13 - ESCARGOTS

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

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

125,- DKK

14 - GRILLED POLPO

Grilled polpo with smoked paprika, lemon, and chickpea purée – tender and
Mediterranean in spirit.

*Grillet polpo med røget paprika, citron og kikærtepuré – saftig, mør og fuld af
middelhavssmag.*

169,- DKK

15 - IBERICO BELLOTA

Long-aged ham from free-range black Iberian pigs fed on acorns. Rich, nutty
flavor with a silky, melt-in-the-mouth texture. Served in thin slices.

*Langtidsmodnet skinke fra fritgående sortfodssvin fodret med agern. Intens smag,
nøddeagtige noter og silkeblød tekstur. Serveres i tynde skiver.*

175,- DKK

16 - VITELLO TONNATO

Veal slices with capers and tuna sauce – light, refined, and full of flavour.

Kalvekød i tynde skiver med kapers og tunsauce – let, raffineret og fuld af smag.

165,- DKK

17 - CARPACCIO DI MANZO

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

*Tynde skiver oksemørbrad med rucola, lagret parmesan, og frisk trøffle
– elegant og fyldig.*

175,- DKK

18 - 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

19 - 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.*

169,- DKK

20 - HUGO'S SHRIMP

Large cold prawns with spicy cocktail sauce and shrimp aoli
– classic and indulgent.

*Store kolde rejer med krydret cocktailsauce og rejer aoli
– klassisk og indbydende.*

165,- DKK

21 - BOQUERÓN AL VINAGRE

Spanish anchovies marinated in wine vinegar with olive oil and lemon
– sharp, salty, and refreshing.

*Spanske ansjoser modnet i vineddike med olivenolie og citron – frisk, salt
og forfriskende.*

155,- DKK

22 - 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

23 - ROLANTINO DI MELANZANE

Thin slices of grilled eggplant rolled with ricotta, parmesan, and fresh herbs.
Lightly gratinated and served with tomato sauce and basil.

*Tynde skiver grillet aubergine rullet om fyld af ricotta, parmesan og friske
krydderurter. Gratineret let i ovnen og serveret med tomatsauce og basilikum.*

145,- DKK

24 - ARTICHOKE

Artichokes with whipped ricotta and herb gremolata – fresh and rustic.

Artiskokker med pisket ricotta og urte-gremolata – frisk og rustik.

145,- DKK

25 - HUGO'S STRACCIATELLA

Served with roasted pistachios and hazel nuts, Olive Oil, Sea Salt, honny,
and flat bread – soft and crunchy at once.

*Serveret med ristede pistacienødder og hazel nødder, olivenolie, havsalt,
honning og fladbrød – blødt og sprødt på én gang.*

145,- DKK

Salads / Salade

30 - 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

31 - 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.*

175,- DKK

32 - 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.*

179,- DKK

33 - HUGO'S SIDE SALAD

Mixed seasonal greens in a light vinaigrette.

Sasones blandet grønt med en let vinaigrette.

89,- DKK

Soups / Supper

40 - SOUPE À LA BOUILLABAISSÉ

Classic French fish soup.

Klassisk fransk fiskesuppe.

189,- DKK

41 - PASTA FAGIOLI

Tuscan white bean soup with pasta and a touch of tomato.

Toscansk hvid bønnesuppe med pasta og et strejf af tomat.

129,- DKK



Pasta & Risotto

50 - LINGUINE DI SCAMPI E GAMBERI

Linguine with langoustines and king prawns – rich and delicate with a taste of the sea.

Linguine med jomfruhummer og kæmperejser – fyldig og delikat med smag af havet.

249,- DKK

51 - 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

52 - RAVIOLI RIPIENI DI ROMBO E GAMBERI REALI

Ravioli filled with turbot and king prawns in lobster bisque – indulgent and luxurious.

Ravioli fyldt med pighvar og jomfruhummer i hummerbisque – luksuriøs og raffineret.

295,- DKK

Mains, Meat / Hovedretter, Kød

60 - HUGO'S RIBEYE

Grilled ribeye (300G), salat, pommes frites, maitre d'hotel – timeless brasserie indulgence.

Grillet ribeye (300G) salat og pommes frites, maitre d'hotel – en tidløs brasserieklassiker.

350,- DKK

61 - BEEF TARTARE

With fries and frisée salad – bold and classic.

Med pommes frites og frisésalat – kraftfuld og klassisk – kraftfuld og klassisk.

265,- DKK

62 - HUGO'S VEAL CROWN

Hugo's veal crown with dark morel sauce, served with pommes Anna – refined and rich.

Hugo's kalvekrone med mørk morkelsauce, serveret med pommes Anna – raffineret og fyldig.

395,- DKK

63 - 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

64 - CHICKEN SUPREME

Chicken Supreme with creamy mash, charred leeks, and thyme jus – comforting and full of flavour.

Kylling Superme med cremet kartoffelmos, grillede porrer og timiansky – hjemlig og fuld af smag.

295,- DKK

Mains, Fish / Hovedretter, Fisk

65 - COD FILLET

With pea velouté, basil, and leek oil – light and vibrant.

Med ærtevelouté, basilikum og porreolie – let og frisk.

360,- DKK

66 - GRILLED TURBOT

Turbot with Provençal herbs, tomato confit, and olive tapenade – refined Mediterranean flavours.

Pigvar med provençalske krydderurter, tomatconfit og oliventapenade – raffinerede middelhavssmage.

365,- DKK

67 - GRILLED TUNA

Grillet tuna with pommes Anna, mussel sauce, and braised fennel – bold and satisfying.

Grillet tun med pommes Anna, muslingesauce og braiseret fennikel – kraftfuld og mættende.

325,- DKK



Desserts / Desserter

70 - CRÈME BRÛLÉE

With vanilla ice.

Med vanilje is.

99,- DKK

71 - POACHED PEAR

Poached in white wine.

Pære pocheret i hvidvin.

99,- DKK

72 - GATEAU MARCEL

With pistachio ice cream and pistachio oil.

Med pistacieis og pistacieolie.

99,- DKK

73 - TARTE TATIN

With vanilla ice cream.

Med vaniljeis.

99,- DKK

74 - LEMONCELLO CAKE

Silky mascarpone with vanilla, served with seasonal berries.

Cremet mascarpone med vanilje, serveret med sæsonens bær.

99,- DKK

75 - AFFOGATO

Vanilla and espresso – classic.

Vanilje is og espresso – klassisk.

99,- DKK

76 - FROMAGE

5 Different cheeses with garnish.

5 forskellige oste med tilpasset tilbehør.

165,- DKK





