

Brasserie Hugo



Bar

*Frøkost/
Lunch*



Brasserie Hugo

Bar

Hugo's Frokostmenu/Lunch Menu

24 F - Hugo's Artichokes

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

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

135,- dkk

25 F - Hugo's Stracciatella

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

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

135,- dkk

22 F - Burrata

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

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

155,- dkk

18 F - Smoked Salmon

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

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

145,- dkk

30 F - Hugo's Niçoise

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

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

185,- dkk

31 F - Hugo's Caesar

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

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

175,- dkk

32 F - Hugo's Steak Salad

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

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

185,- dkk

Hugo's flatbread

80 - Al Tartufo e Prosciutto di Parma

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

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

179,- dkk

81 - Alle Verdure Grigliate

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

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

165,- dkk

En let og sprød italiensk pinsa bund, lavet på en blanding af hvede-, ris- og sojamel, langtidshævet for ekstra smag og luftighed. Kan også bestilles som varmt brød.

A light and crispy Italian flatbread, made with a blend of wheat, rice, and soy flours, slow-fermented for extra flavor and airiness. Can also be ordered as hot bread.

40 F - Soupe à la Bouillabaisse

Klassisk fransk fiskesuppe.

Classic French fish soup.

165,- dkk

41 F - PASTA FAGIOLI

Toscansk hvid bønnesuppe med pasta og et strejf af tomat.

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

129,- dkk

82 - Moules frites

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

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

165,- dkk

83 - Baked Salmon

Med persille, smør, brødcrumble, pastinak og estragon beurre blanc.

With parsley, butter, bread crumble, parsnip, and tarragon beurre blanc.

265,- dkk

84 - Steak frites

Grillet entrecote med sprøde pommes frites og salat.

Grilled entrecote served with crispy French fries and salad.

295,- dkk

85 - Hugo's Rotisserie

Saftig hel-stegt poussin fra vores rotisserie, serveret med pommes frits, grillede sæsongrøntsager og sauce verte

Juicy whole roasted poussin from our rotisserie, served with roasted potatoes, grilled seasonal vegetables, and sauce verte.

215,- dkk



86 - Ravioli

Ravioli fyldt med ricotta og spinat i smør og salvie.

Ravioli filled with ricotta and spinach in butter and salvie.

195,- dkk

Hugo's Sweets

70 - Crème Brûlée

Med vaniljeis.

With vanilla ice cream.

99,- dkk

71 - Poached Pear

Pære pocheret i hvidvin.

Poached in white wine.

99,- dkk

72 - Gateau Marcel

Med pistacieis og pistacieolie.

With pistachio ice cream and pistachio oil.

99,- dkk

73 - Tarte Tatin

Med vaniljeis.

With vanilla ice cream.

99,- dkk

74 - Lemoncello cake

Cremet mascarpone med vanilje, serveret med sæsonens bær.

Silky mascarpone with vanilla, served with seasonal berries.

99,- dkk

75 - Affogato

Vanilje is og espresso – klassisk.

Vanilla and espresso –classic.

99,- dkk

76 - Fromage

5 forskellige oste med tilpasset tilbehør.

Selection of five cheeses with tailored accompaniments.

165,- dkk



