

# Brasserie Hugo



Bar

*Room  
Service*



# Hugo's Roomservice

## HUGO'S NIÇOISE

Salad with grilled tuna, anchovies, egg, haricots verts, potato, olives, tomato, and Dijon dressing.

*Salat med grillet tun, ansjoser, æg, haricots verts, kartofler, oliven, tomat og dijondressing.*

**185,- DKK**

## HUGO'S CAESAR

Romaine with grilled chicken breast, Caesar dressing, and Grana Padano.

*Romainesalat med grillet kyllingebryst, cæsardressing og Grana Padano.*

**175,- DKK**

## SOUPE À LA BOUILLABAISSSE

Classic French fish soup.

*Klassisk fransk fiskesuppe.*

**165,- DKK**

# Hugos's flatbread

## 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**

## ALLE VERDURE GRIGLIATE

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

*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.*

## RAVIOLI

Ravioli fyldt med ricotta og spinat i smør og salvie.

*Ravioli filled with ricotta and spinach in butter and salvie.*

**195,- DKK**

## BAKED SALMON

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

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

**265,- DKK**

## HUGO'S RIBEYE

Grilled ribeye (300G), salat, pommes frites, maitre d'hotel.

*Grillet ribeye (300G) salat og pommes frites, maitre d'hotel.*

**350,- DKK**

## 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**

# Hugos's Sweets

## CRÈME BRÛLÉE

With vanilla ice cream.

*Med vaniljeis.*

**99,- DKK**

## TARTE TATIN

With vanilla ice cream.

*Med vaniljeis.*

**99,- DKK**

## LEMONCELLO CAKE

Silky mascarpone with vanilla, served with seasonal berries.

*Cremet mascarpone med vanilje, serveret med sæsonens bær.*

**99,- DKK**



