

FINGER FOOD / RECEPTION - 265 kr. pr. person

Minimum 10 personer.

Oliven / marinerede m. grillet citron & chili

Mandler / krydrede og ristet in-house

Hummus / en af vores specialiteter, lavet på danske Ingrid-ærter & tahin

Baba ganoush / grillede auberginer, citron, tahin

Labneh / friskost lavet in-house m. krydderolie & grillet grønt

Falafel & fermenteret kål / falafler af danske Ingrid-ærter, in-house fermenteret kål, urter

Saucer

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

Amba / mango, chili, krydderier, frugtig sursød & medium spicy

Toum / hvidløg, bedre end aioli!

Tahin / klassisk med citron, hvidløg & spidskommen

Brød

Surdejsbrød af Samsø-mel / za'atar & ekstra jomfru olivenolie

Tilkøb - pris per person

Fladbrød af Samsø-mel / stegt fladbrød, za'atar / 25 kr.

Tatar Marais / lyngrillet okse-bavette, 7-spice, citron-mayo, syltet sennep, krydderurter / 45 kr.

Chicken wings / grillede vinger fra franske skov-kyllinger, Marais-spices, citron / 45 kr.

Shish barak / dumplings m. lam & kalv, yoghurtsauce & hvidløgssmør / 35 kr.

Lammekebab / grillet spyd m. lam, grillet grønt, in-house syltet chili / 45 kr.

Charcuteri / fransk håndværk, pølse, skinke, rillette, terrine & in-house pickles / 45 kr.

Creme brulée / klassisk (I brænder selv sukker-låget) / 65 kr.

Tilkøbsretter kan ikke byttes med retter fra menuen.

MARAIS - LE TOUR - 325 kr. pr. person

Oliven / marinerede m. grillet citron & chili

Mandler / krydrede og ristet in-house

Hummus / en af vores specialiteter, lavet på danske Ingrid-ærter & tahin

Baba ganoush / grillede auberginer, citron, tahin

Labneh / friskost lavet in-house m. krydderolie & grillet grønt

Panzanella / danske el. franske tomater, stegt brød, mynte, lavendel-dressing

Falafel & fermenteret kål / falafler af danske Ingrid-ærter, in-house fermenteret kål, urter

Shawarma salat / grillet bavette, fladbrødschips, salater, krydderurter & ekstra jomfru olivenolie

Saucer

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

Amba / mango, chili, krydderier, frugtig sursød & medium spicy

Toum / hvidløg, bedre end aioli!

Tahin / klassisk med citron, hvidløg & spidskommen

Brød

Surdejsbrød af Samsø-mel / za'atar & ekstra jomfru olivenolie

Tilkøb - pris per person

Fladbrød af Samsø-mel / stegt fladbrød, za'atar / 25 kr.

Tatar Marais / lyngrillet okse-bavette, 7-spice, citron-mayo, syltet sennep, krydderurter / 65 kr.

Chicken wings / grillede vinger fra franske skov-kyllinger, Marais-spices, citron / 65 kr.

Shish barak / dumplings m. lam & kalv, yoghurtsauce & hvidløgssmør / 55 kr.

Lammekebab / grillet spyd m. lam, grillet grønt, in-house syltet chili / 55 kr.

Charcuteri / fransk håndværk, pølse, skinke, rilette, terrine & in-house pickles / 45 kr.

Crepe brulée / klassisk (I brænder selv sukker-låget) / 65 kr.

Tilkøbsretter kan ikke byttes med retter fra menuen.

MARAIS - LE GRAND TOUR - 435 kr. per person

Oliven / marinerede m. grillet citron & chili

Mandler / krydrede og ristet in-house

Hummus / en af vores specialiteter, lavet på danske Ingrid-ærter & tahin

Baba ganoush / grillede auberginer, citron, tahin

Labneh / friskost lavet in-house m. krydderolie & grillet grønt

Tatar Marais / lyngrillet okse-bavette, 7-spice, citron-mayo, syltet sennep, krydderurter

Charcuteri / fransk håndværk, pølse, skinke, rilette, terrine & in-house pickles

Grillet blomkål / tahin, pistacier, granatæble

Panzanella / danske el. franske tomater, stegt brød, mynte, lavendel-dressing

Falafel & fermenteret kål / falafler af danske Ingrid-ærter, in-house fermenteret kål, urter

Shawarma salat / grillet bavette, fladbrødschips, salater, krydderurter & ekstra jomfru olivenolie

Lammekebab / grillet spyd m. lam, grillet grønt, in-house syltet chili

Saucer

Harissa / grillet peber & chili, krydderier, medium spicy

Amba / mango, chili, krydderier, frugtig sursød & medium spicy

Toum / hvidløg, bedre end aioli!

Tahin / klassisk med citron, hvidløg & spidskommen

Brød

Surdejsbrød af Samsø-mel / za'atar & ekstra jomfru olivenolie

Tilkøb - pris per person

Fladbrød af Samsø-mel / stegt fladbrød, za'atar / 25 kr.

Chicken wings / grillede vinger fra franske skov-kyllinger, Marais-spices, citron / 65 kr.

Shish barak / dumplings m. lam & kalv, yoghurtsauce & hvidløgssmør / 55 kr.

Crepe brulée / klassisk (I brænder selv sukker-låget) / 65 kr.

Tilkøbsretter kan ikke byttes med retter fra menuen.

MARAIS - DRIKKEVARER LILLE - 150 kr. pr. person

Minimum 10 personer

4 flasker vin / Mousserende, Hvid, Orange, Rød (bland selv af vores på-glas-varianter)

1x fadøl pr. person

4 kander Marais skinny bitch / Vodka, Hibiscussirup, citron, dansk-vand

MARAIS - DRIKKEVARER MELLEM - 225 kr. pr. person

Minimum 10 personer

7 flasker vin / Mousserende, Hvid, Orange, Rød (bland selv af vores på-glas-varianter)

2x fadøl pr. person

6 kander Marais skinny bitch / Vodka, Hibiscus sirup, citron, dansk-vand

1x Cocktail pr. Person / Marais sour / Gin, Hibiscus sirup, citron, æggehvide, garnish

MARAIS - DRIKKEVARER STOR - 325 kr. pr. person

Minimum 10 personer

10 flasker vin / Mousserende, Hvid, Orange, Rød (bland selv af vores på-glas-varianter)

2x fadøl pr. person

6 kander Marais skinny bitch / Vodka, Hibiscus sirup, citron, dansk-vand

3x Cocktail pr. Person / Marais sour / Gin, Hibiscus sirup, citron, æggehvide, garnish