



Lørdag den 23. Januar 2016

CHAMPAGNE SMAGNING & MIDDAG

Champagne Fleury 'Fleur de l'Europe' Brut Nature • Bio
Champagne Fleury 'Fleur de l'Europe' Brut Courteron • Bio
Champagne Fleury 'Sonate № 9 Opus 10' Brut Nature {+SO₂} • Bio
Champagne Marguet 'ELEMENTS 11' Grand Cru Ambonnay • Bio
Champagne Larmandier-Bernier 'Longitude' 1. Cru Vertus • Bio
Champagne De Sousa 'Cuvée des Caudalies' Grand Cru Avize • Bio
Champagne Selosse 'Version Originale' Extra-Brut Grand Cru Avize
Champagne Marguet 'Les Bermonts' 2010 Brut Nature Grand Cru Ambonnay • Bio

MENU

Østers

Champagne Fleury 'Fleur de l'Europe' Brut Nature • Bio
*Brandacujon - klipfisk, oregano, citron, puntareller
Bresaola & casera*
Champagne De Sousa 'Tradition' Brut • Bio

Ravioli ricotta limone med hummerbisque Ravioli brasato

Champagne Marguet 1. Cru Blanc de Noirs Extra-Brut • Bio
Jomfruhummer, grønkål & kikærter
Champagne De Sousa B.d.B. Magnum Grand Cru Avize Brut • Bio

Ossobuco, risotto & gremolata

Champagne Fleury 'Bolero' 2005 Extra-Brut • Bio

Oste

Champagne Marguet Grand Cru Rosé Extra-Brut • Bio

~ ~ ~

Pris smagning {16⁰⁰-18³⁰} kr. 295,- Pris middag {19⁰⁰-} kr. 795,-
Pris smagning & middag: kr. 995,- p.p.

**Mastro • Sankt Peders Vej 1 • 2900 Hellerup
T:+45 61 68 28 03 • Email: anna@mastro.dk**