

KIIN KIIN FESTPAKKER

5 retter med aperitif, appetizere, vand, vin, kaffe/the og petit four 2200 DKK

6 retter med aperitif, appetizere, vand, vin, kaffe/the og petit four 2400 DKK

7 retter med aperitif, appetizere, vand, vin, kaffe/the og petit four 2600 DKK

8 retter med aperitif, appetizere, vand, vin, kaffe/the og petit four 2800 DKK

Menuen er tilpasset efter Kiin Kiins nuværende tasting menu

Velkomst

Velkomst i vores lounge eller ved bordet.

Vi serverer et glas Champagne, friskpresset juice efter årstiden, vores egen øl eller et glas vin.

Undervejs byder vi på 9 små appetizere.

Middagen

Vores sommelier udvælger et glas vin til hver servering. Vi skænker ad libitum under middagen.

Efter middagen serverer vi kaffe fra Kenya eller jasmin te med et udvalg af petit four samt et glas fra avec hylden.

RESTAURANTEN

Loungen

Vores lounge er perfekt til at mødes over aperitiffen eller til kaffen.

Vi kan også dække op til middag i loungen.

Middag i lounge minimum 18 personer maksimum 30 personer.

Vi kan dække op ved et langt bord til 24 eller ved runde borde

Vinkælderen

Vores smukke vinkælder er den perfekte ramme om et godt selskab.

Vi kan reservere hele kælderen privat ved minimum 12 personer. Maksimum antal er 18 personer.

Vi kan dække op ved: Ovalt bord til 12 personer / Runde borde til 18 personer / Aflangt bord 16 personer

Restauranten

Restauranten kan reserveres eksklusivt ved minimum 30 personer.

Maksimum er 50 personer ved aflange borde.

Vi kan dække op til maksimum 36 personer ved runde borde.

For detaljer og andre forslag kontakt Henrik.

Kiin@kiin.dk 35357555



SOMMER MENU APRIL MAJ JUNI JULI AUGUST SEPTEMBER

SNACKS

Sprødt kyllinge skind med jordnødder & ingefær
Miso flan med bonito
Røget and med limeblade
Thailandske nøddeposer
Luftige flæskesvær med aubergine
Soya marengs med wasabi
Krydret kokossalat

5 RETTER

Salat med grillet fisk spicy marinade cotton candy & agurk
Hvide asparges med rød karry & krabbe
Tun tatar med sesam & soya
Vagtel i kokosmælk med citrongræs
Dessert på forskellige blomster
Pandan & pistacie Tom yam suppe med tofu nudler og rejechips

6 RETTER

Salat med grillet fisk spicy marinade cotton candy & agurk
Hvide asparges med rød karry & krabbe
Tun tatar med sesam & soya
Kalv med tamarin & syltet ananas
Vagtel i kokosmælk med citrongræs
Dessert på forskellige blomster
Pandan & pistacie

7 RETTER

Tom yam suppe med tofu nudler og rejechips
Salat med grillet fisk spicy marinade cotton candy & agurk
Hvide asparges med rød karry & krabbe
Tun tatar med sesam & soya
Kalv med tamarin & syltet ananas
Vagtel i kokosmælk med citrongræs
Dessert på forskellige blomster
Pandan & pistacie

EXTRAVAGANT

Fried foie gras with ginger & plumwine **175,-**
Plum wine on the rocks **95,-**



VINTER MENU OKTOBER NOVEMBER DECEMBER JANUAR FEBRUAR MARTS

SNACKS

Sprødt kyllinge skind med jordnødder & ingefær
Miso flan med bonito
Røget and med limeblade
Thailandske nøddeposer
Luftige flæskesvær med aubergine
Soya marengs med wasabi
Krydret kokossalat

5 RETTER

Spicy salat med roser granatæble & grillede rejer
Hummer med frossen rød karry & kærlighedsfrugt
Kammuslinger med tamarin & citrongræs
Okse med østerssauce og ærte flager
Pre dessert citron fromage med thai basilikum
Banankage m ed saltet is & kokos

6 RETTER

Spicy salat med roser granatæble & grillede rejer
Hummer med frossen rød karry & kærlighedsfrugt
Kammuslinger med tamarin & citrongræs
Consomme af svampe og five spice med sprød gris & græskar
Okse med østerssauce og ærte flager
Pre dessert citron fromage med thai basilikum
Banankage m ed saltet is & kokos

7 RETTER

Tom yam suppe med tofu nudler og sprøde rejechips
Spicy salat med roser granatæble & grillede rejer
Hummer med frossen rød karry & kærlighedsfrugt
Kammuslinger med tamarin & citrongræs
Consomme af svampe og five spice med sprød gris & græskar
Okse med østerssauce og ærte flager
Pre dessert citron fromage med thai basilikum
Banankage m ed saltet is & kokos

EXTRAVAGANT

Fried foie gras with ginger & plumwine **175,-**
Plum wine on the rocks **95,-**