

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.

195,- DKK

MEDITERRANEAN FISH SOUP – À LA BOUILLABAISSE

Mediterranean-inspired fish soup.

Middelhavsinspireret fiskesuppe.

189,- 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.

185,- DKK

ALLE VERDURE GRIGLIATE

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

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

170,- DKK

En let og sprød italiensk pinsa bund, lavet på en blanding af hvede-, ris- og sojamel, langtidshævet for ekstra smag og luftighed.

A light and crispy Italian flatbread, made with a blend of wheat, rice, and soy flours, slow-fermented for extra flavor and airiness.

RAVIOLI

Ravioli fyldt med ricotta og spinat i smør og salvie.

Ravioli filled with ricotta and spinach in butter and salvie.

195,- DKK

GRILLED SALMON

Grilled salmon with crispy skin, served with creamed spinach and a creamy meunière-style sauce with mushrooms.

Grillet laks med sprødt skind, serveret med stuet spinat på en cremet meunière-inspireret sauce med champignon.

345,- DKK

HUGO'S RIBEYE

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

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

395,- DKK

CHICKEN SUPREME

Chicken Supreme with truffle sauce, creamy mashed potatoes with Parmesan, and broccolini – comforting and full of flavor.

Kylling Superme med trøffle sauce, cremet kartoffelmos med paramasan, og broccolini – hjemlig og fuld af smag.

295,- 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

Brasserie Hugo



Bar

*Room
Service*

