

HVER DAG

[perhaps]

EN GOD START

MÅNEDENS COCKTAIL	70,-
DARK 'N' STORMY	80,-
1 GLAS BOBLER	59,-
FLÆSKESVÆR	24,-
MANDLER	24,-
OLIVEN	24,-

Spørg din tjener

MENU – 10 TAPAS

10 TAPAS	300,-
----------	-------

*Perhaps anbefaler**

SÆSONENS MENU

1. Cremet svampesuppe, cognac, rødbede olie & sprøde pastinak flager	46,-
2. Koldt vands rejer, urter, hvidløg & ramsløg	55,-
3. Sprød panko, halehængt røget laks, agurk & yoghurt	53,-
4. Jomfruhummer, blæk, citrontimian & kamille	65,-
5. Sprød hvede, serrano, vesterhavsost & grillet artiskok	38,-
6. Krokett, parmesan & serrano	38,-
7. Grillet øl pølse, tomat & karry	45,-
8. Hotduck, røget andepølse, svampemayonnaises, confiteret and & sprød blomkål	52,-
9. Kartoffel tortilla & hvidløgs glaze	42,-
10. Langtidsstegt forårslam & gulerod	52,-

**Vores 10 tapas tilpasses i portionerne til 1 pers. Vi anbefaler alle 10 tapas, da det giver en bred smagsoplevelse og dette er hvad tapas handler om.*

Slow food - smagsoplevelser - hygge og nærvær. Måltider skal nydes og må gerne tage lang tid.

DESSERT

EN SØD AFSLUTNING	68,-
-------------------	------

Spørg din tjener

OSTEBRÆT	88,-
----------	------

VED SIDEN AF

BRØDKURV	24,-
HVIDLØGSBRØD	48,-
SALAT	48,-
DIP	10,-

Aioli, oliven olie eller mojo.

TIRSDAGS TAPAS

5 BLANDEDE TAPAS EFTER KOKKENS VALG	150,-
-------------------------------------	-------

1. ONSDAG I MÅNEDEN

5 PÅ ET BRÆT. 1 VALGFRI COCKTAIL, VAND, VIN, ØL OG EN DESSERT	249,-
---	-------

— ROSEVINE

CEPA 21, HITO, TEMPRANILLO 2016 – SPANIEN

En uimodståelig duft af jordbær og hindbær afløses af en frisk duft af melon. Tætte toner af søde bær.

315,-

LES PETITES JAMELLES, 2016 – FRANKRIG

Duft af friske kirsebær. Smagen er dejlig saftig og let.

59,- / 295,-

— CHAMPAGNE

NICOLAS FEUILLATTE BRUT, RESERVE – FRANKRIG

Elegant og lækker Champagne med klassiske noter af toast, sprøde grønne æbler og citrus.

495,-

NICOLAS FEUILATTE, BRUT, ROSÉ – FRANKRIG

Laksefarvet med sølvagtig skær og små, fine bobler. Delikat rosé Champagne med reminiscens af vilde skovjordbær.

545,-

PHILIPPE PRIE, BRUT TRADITION – FRANKRIG

Let saftighed med smidig tekstur og et strejf af honning, æbler, kiks og ingefær.

435,-

— MOUSSERENDE

CAVA CAN PETIT, BRUT – SPANIEN

Næsen er fyldt med cremede citrusfrugter og frisk honningmelon. Vinen er både saftig og frisk med smag af stikkelsbær og lime.

295,-

PROSECCO DOC EXTRA DRY, BIO, 2015 – ITALIEN

Lys gylden farve med fine strenge af bobler, med smag af citrusfrugter, ferskner og lime.

59,- / 295,-

— PORTVIN

PORTO S. LEONARDO RUBY – PORTUGAL

Flot, harmonisk og rund. Blød frugt og god struktur.

59,- / 460,-

— MÅNEDENS RØD OG HVIDVINE

IRVINE ESTATE, CHARDONNAY, 2014 – USA

Smag af meloner, og et strejf af egetræ fra selve fadlagringen. En god balance mellem syre og frugt, en meget forfriskende vin.

59,- / 249,-

HEAVEN HILL ZINFANDEL, 2013 – USA

Smagen er fyldig og rund med nuancer af hindbær, anis, peber, brombær.

59,- / 249,-

— HVIDVINE - FRISKE

QUIBIA FALANIS 2015 – SPANIEN

Vinen har hvide frugt blomster, citrus, mandler og honning. Smagen er frisk og cremet med både fylde og intensitet.

64,- / 335,-

FILLABOA ALBARINO 2015 – SPANIEN

Farven er klar stål-gul med fint grønt skær. Smagen er domineret af ananas, grønne æble, kvæde og hvid peber.

345,-

— FRUGTIGE

JOSÉ PARIENTE, SAUV. BLANC. 2016 – SPANIEN

Smagen er både frugtrig og frisk, struktureret og fyldig som afsluttes med en let søde og et elegant strejt af bitterhed.

325,-

RABBIT ISLAND, SAUV. BLANC. 2014 – NEW ZEALAND

Frisk og sprød med fin balance af grapefrugt og syre.

64,- / 335,-

JULIE, HALBTROCKEN, RIESLING, 2015 – TYSKLAND

Farven er lys hvidguldmed klar kant. Næsen er fyldt med hvide blomster, frisk citron. I munden er vinen frisk og dejlig.

59,- / 315,-

KILIKANOON THE LACKEY, RIESLING, 2010 – AUSTRALIEN

Smagen er tæt med eksotiske frugter, citrusfrugter, honningmelon, papaya, limeskal og mild kokosolie.

58,- / 305,-

— FYLDIGE

ALLENDE RIOJA 2012 – SPANIEN

En dejlig frisk vin med krystalisk frugt kvalitet, afsluttes med en cremet eftersmag.

325,-

PANAMERA, CALIFORNIA, CHARDONNAY, 2015 – USA

Vinen forbløffer med sin fylde. Gul melon, limefrugt og frisk vanille forkæler tungen og ganen.

62,- / 325,-

WINE BY JOE, CHARDONNAY, 2015 – USA

I næsen har vinen tropisk frugt som guava, papaya og ananas. Smag af friske grønne æbler, søde citroner.

368,-

CLOUDY BAY, MARLBOROUGH, SAUV BLANC, 2016 NEW ZEALAND

Fascinerende og kompleks Chardonnay - fyldig karakter af citrus og sten, der forstærkes af varm eg og noter fra gæringen.

425,-

— RØDVINE – FRISKE

AN/2, AN NEGRA, 2016 – SPANIEN

Farven er mørk rubin med flot rød kant. Munden er en sand symfoni af frugter, varme krydderter, bær og mild karamel.

69,- / 348,- / 695,-

LANGHE, NEBBIOLO, MALVIRA, PIMONTE, 2014 – ITALIEN

I næsen har vinen støvede kirsebær, violer og mørke frugtblomster. Smagen er let og saftig med røde skovbær. En Barolo lillebror.

385,-

— FRUGTIGE

CHATEAUNEUF DU PAPE, TELEGRAMME 2015 – FRANKRIG

Topen af Chateaneuf. Produceret af af druer fra ca. 30 år gamle vinstokke. Elegant vin med masser af røde bær, lakrids og urter.

658,- / 1.335,-

PINOT NOIR, LUIGI BOSCA, MENDOZA, 2014 – ARGENTINA

Farven er flot dyb rubin rød med klar kant. I næsen har vinen tonsvins af lækre modne kirsebær samt hindbær. I munden er vinen intens, men med den blødhed man forventer af denne drue.

395,-

EMILIO MORO, RIBERA DEL DUERO, 2015 – SPANIEN

Farven er dybt purpur med rød kant. Duften er fyldt med saftige bær. I munden er vinen blød, har en god modenhed og balance.

435,- / 895,-

LUIGI BOSCA FINCA LA LINDA MALBEC 2015 – ARGENTINA

I næsen har vinen modne bær som blommer og brombær. Smagen er frugtlig med solbær, brombær samt sød engelsk lakrids.

58,- / 305,-

— FYLDIGE

J. BOUCHON, CAB. SAUVIGNON, RESERVA, 2015 – CHILE

Blød og afgrænset med knuste solbær, mynteblade og en vis grad af træ. Efterlader en ren smag af klassiske kirsebær i afslutningen.

310,-

BRUNELLO DI MONTALCINO 2012 – ITALIEN

Næsen er fyldt med Morello-kirsebær, frisk garvet læder, violer og stilksaft. Smagen er fyldig af kirsebær og nelliker.

495,-

AALTO RIBERA DEL DUERO 2015 – SPANIEN

Fed og kompleks. Cremede nuancer og en vifte af krydderier.

159,- / 795,-

CEPA 21 RIBERA DEL DUERO 2014 – SPANIEN

Mørkerød farve. En snert af vilde jordbær og mørk chokolade. Ganen er fyldig, saftig og meget veldefineret.

375,-

CHATEAU SIMARD SAINT-ÉMILION, 2000 – FRANKRIG

I munden smyer den modne vin sig om tungen med silkeblød frugt, læder, mild tobak og tørrede grønne peberfrugter.

85,- / 459,-

— KRAFTFULDE

KILIKANOON MULGA, SHIRAZ, 2012 – AUSTRALIEN

Smagen er mørk og magtfuld med blommemarmelade, kødsaft, kaffe og kakao. Duft af brombær, kirsebær og liljer.

59,- / 305,-

KILIKANOON KILLERMAN'S RUN, CAB., 2012 – AUSTRALIEN

Smagen er tæt med både blommer, marmelade, peberfrugt og vanilje. Duft af modne solbær og eucalyptus.

325,-

CONN CREEK, ZINFANDEL, CALIFORNIEN 2012 – USA

Farven er dyb rød med næsten sort kerne. Duften er fyldt med sorte kirsebær, blommer og frisk kværnet peber.

69,- / 349,-

COCKTAILS

GIN HASS 80,-
Bulldog gin, lemon, mango

STRAWBERRY DAIQUIRI 80,-
Lys rom, jordbær, lime

APEROL SPRITZ 80,-
Aperol, prosecco, danskvand

COSMOPOLITAN 80,-
Vodka, cointreau, tranebærjuice, lime

PIÑA COLADA 80,-
Lys rom, kokos, ananas juice

WHITE RUSSIAN 80,-
Vodka, kahlua, mælk

DARK 'N' STORMY 80,-
Mørk rom, ginger beer, lime

MOJITO 80,-
Lys rom, mynte, lime

TOM COLLINS 80,-
Bulldog gin, rørsukker, citron, danskvand

LONG ISLAND ICED TEA 160,-
Mørk rom, tequila, gin, vodka, cointreau, lime, cola

MÅNEDENS COCKTAIL 70,-
Spørg betjeningen

G&T

BULLDOG GIN 80,-
Klassisk London dry gin med lakrids,
fransk lavendel og drageøje
Perhaps anbefaler: Fever-Tree Aromatic Tonic og lakrids

TANQUERAY GIN 80,-
Skotland: Klassisk London dry gin,
let krydret med masser smag af enebær
Perhaps anbefaler: Fever-Tree Indian Tonic og lime

HENDRICKS GIN 90,-
Skotland: Den velkendte med smag af agurk,
rosenblade og hyldeblomst
Perhaps anbefaler: Fever-Tree Elderflower Tonic og agurk

GIN MARE 100,-
Denne gin indeholder spændende middelhavskrydderier
såsom basilikum, timian, rosmarin og oliven
Perhaps anbefaler: Fever-Tree Mediterranean Tonic og timian

FADØL

CARLSBERG, TUBORG CLASSIC 30,- / 48,-
0,25 cl. / 0,50 cl.

GRIMBERGEN BLOND 35,- / 50,-
0,33 cl. / 0,50 cl.

JACOBSEN BROWN ALE 32,- / 50,-
0,25 cl. / 0,40 cl.

GÆSTEØLLEN 50,-

FLASKE ØL

TUBORG NORDIC SUPER LIGHT 35,-

KRONENBOURG 1664 40,-

CORONA EXTRA 40,-

ERDINGER WEISSBIER 48,-

BROOKLYN SCORCHER 40,-

BROOKLYN EAST IPA 40,-

JACOBSEN SAZZ BLOND 48,-

JACOBSEN INDIA PALE ALE 48,-

SOMERSBY SECCO 42,- / 110,-

SOMERSBY SPARKLING ROSÉ 42,- / 110,-

LÆSKEDRIKKE

FRIT VALG 35,-

Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta
Sprite, Fever Tree Tonic, Lemon, Cocio Classic

RAMLÖSA CITRUS / ORIGINAL 330 ML. 30,-

RAMLÖSA ORIGINAL MED BRUS 0,8 L. 45,-

RAMLÖSA UDEN BRUS 0,8 L. 40,-

ØKOLOGISK SØBOGAARD SAFT 35,-

Hyldeblomst - Æblemost

DEN VARME BAR

ESPRESSO ENKELT/DOBBELT 20,- / 25,-

CAFÉ CORTADO 30,-

FRISKKVÆRNET SORT KAFFE 30,-

CAPPUCCINO ENKELT/DOBBELT SHOT 35,- / 40,-

CAFÉ LATTE ENKELT/DOBBELT SHOT 40,- / 50,-

ISKAFFE 40,-

CHAI LATTE 45,-

STEMPELKANDE LILLE/STOR 30,- / 50,-

TE 30,-

VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM 35,-

IRISH COFFEE M. CANADIAN TIPPERS 45,- / 60,-
2 cl. / 4 cl.

FRISKKVÆRNET KAFFE M. BAILEYS 50,-
4 cl.