

Menukort

— TAPAS · VIN · BAR —

Aften — 17:00-21:00

Varme tapas

	PRIS
TORTILLA Spansk kartoffelpandekage - Aioli	48.-
KYLLING Kyllingebryst - Hvidløgssauce - Persille	58.-
OKSEMØRBRAD Grillet oksemørbrad - Grønne asparges - Timian & Glace	88.-
KROKET Cremet Ost - Serrano	48.-
DUET AF SLIDERS To sliders, Oksen - Fuglen	96.-
GAMBAS PIL PIL Kæmpe rejer - Chili - Hvidløg	58.-
GOURMET HOTDOG Andepølse - Karl johan - Blomkål - Ærteskud	58.-
FORÅRSLAM Lammecoulotte - Hvidløg - Timian - Gulerod	58.-
KARTOFFEL Friteret kartoffel [husk at vælge dip] Aioli - Salsa brava	48.- 5.-
RISOTTO Cremet Risotto - Friske bælgærter - Grønne Urter	52.-

Dessert

KOLDSKÅLS PANNA COTTA Hvid chokolade - Crunch - Jordbær	58.-
IS LAGKAGE Lun chokolade sauce - Blød karame Sprød karamel - Bær	68.-
OSTEBRÆT Udvalg af oste - Æble - Hyben & Hasselnød Knækbrød	58.-

Kold drik

FADØL Carlsberg - Tuborg Classic 0,25cl / 0,50cl Grimbergen Blond 0,33cl / 0,50cl Jacobsen Brown Ale 0,25cl / 0,40cl	30.- / 48.- 35.- / 50.- 32.- / 50.-
GÆSTEØLLEN Spørg tjeneren	50.-
FLASKE ØL Tuborg Nordic super light Kronenbourg 1664 Corona Extra Erdinger Weissbier Brooklyn Scorchier Brooklyn East IPA Brooklyn Summer Ale Jacobsen Sazz Blond Jacobsen India Pale Ale Somersby Secco Somersby Sparkling Rosé	35.- 40.- 40.- 40.- 40.- 40.- 48.- 48.- 42.- / 110.- 42.- / 110.-
LÆSKEDRIKKE Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca cola light, Fanta, Sprite, Thomas Henry Tonic, Lemon, Cocio Classic. Ramløsa citrus / original 330 ml. Ramløsa original med brus/Ramløsa uden brus 0,8 l.	35.- 30.- 45.- 40.-
ØKOLOGISK SØBOGAARD SAFT Hyldeblomst - Æble	35.-

VI ANBEFALER
TAPAS FOR TO – SEKS FORSKELLIGE TAPAS **398.-**
Efter kokkens temperament & friskbagt
brød med mojo

Frokost — 11:00-17:00

Sliders

	PRIS
BRÆNDEREN GRILLET OKSEKØD Salsa brava - Jalapeños - salat	48.-
OKSEN GRILLET OKSEKØD Syltede løgringe - Salat - Mayonnaise	48.-
FUGLEN PANKO PANERET KYLLING Grov syltet agurk - Tomat relish	48.-
OSTEN GRILLET OKSEKØD Bøf mozzarella - Cheddar - Chili cheese - Salat	48.-
HØNSEN HØNSESALAT Sprød serano - Forårsløg - Salat	48.-
GRISEN BRAISERET SVINEKÆBE Sprød gris - Rødbede	48.-
LAKSEN RØGET LAKSEMUSSE Agurk - Dild - Salat	48.-
SLIDERS FOR 2 CHEFEN BESTEMMER 6 SLIDERS inkl. friterede kartofler & valgfri dip	325.-
KARTOFLN Friteret kartoffel [husk at vælge dip]	35.-
DIPS Aioli eller Salsa brava	5.-

Aften — 17:00-21:00

Kolde tapas

BRØDKURV Koldhævet brød bagt på [perhaps] egen surdej Mojo - Oliven olie	24.- 5.-
REJER Koldt vands rejer - Persille - Hvidløg - Aioli	55.-
KARTOFFELSALAT Nye danske kartofler - Grøn asparges Radise - Persille - Vinaigrette	52.-
SKINKE & PØLSEBRÆT Pølser - Skinker - Garniture	68.-
RISTET BRØD Ristet brød - Hvidløg - Frisk mozarella	48.-
KOLDRØGET LAKS Koldrøget halehængt laks - Sylrig mayonnaise Grøn asparges - Rug	55.-
SPRØD SALAT Salat - Melon - Ristede kerner - Feta	48.-
TUN Lynstegt rødtun - Hyben - Sesam - Grønne urter	58.-
KYLLING SOFRITO Kyllingebryst - Peberfrugt salsa - Græskarkerner	53.-
BLINIS & LAKS Lille pandekage - Røget lakse mousse - Dild	48.-

Varm drik

	PRIS
<i>Vores kaffe er en økologisk Arabica fra Brasilien med bløde og runde noter af marcipan, pistacie nødder & en let syllighed.</i>	
KAFFE & TE Espresso enkelt/dobbelt Café Cortado Friskkværnet sort kaffe Cappuccino enkelt/dobbelt shot Café Latte enkelt/dobbelt shot Iskaffe Chai Latte Stempelkande lille/stor Te Varm chokolade med flødeskum	20.- / 25.- 30.- 30.- 35.- / 40.- 40.- / 50.- 40.- 45.- 30.- / 50.- 30.- 35.-
IRISH COFFEE ENKELT/DOBBELT Friskkværnet kaffe 2 / 4 cl. whiskey	45.- / 60.-
BAILEYS KAFFE Friskkværnet kaffe med 4 cl. Baileys	50.-

Baren

Alle vores cocktails laves med 4 cl spiritus.

GIN HASS Bombay gin - lemon & mango	60.-
STRAWBERRY DAIQUIRI Lys rom - Jordbær - sukkersirup & lime	60.-
APEROL SPRITZ Aperol - Prosecco - Danskvand & appelsin	60.-
COSMOPOLITAN Vodka - Tranebærjuice - Lime & appelsinlikør	60.-
PIÑA COLADA Lys rom - kokus & Ananasjuice	60.-
WHITE RUSSIAN Vodka - Kahlua & Mælk	60.-
DARK 'N' STORMY Mørk rom - Lime & Thomas Henry Ginger beer	60.-
MOJITO Lys rom - Mynte - Limesaft & Sukkersirup	60.-
TOM COLLINS Gin - Rørsukker - Citron & Danskvand	60.-
MÅNEDENS COCKTAIL Spørg efter månedens cocktail	60.-
ROM & COLA Mørk rom & Cola	60.-
VODKA & JUICE Vodka & Appelsinjuice	60.-
GIN & TONIC Hendricks Gin - Thomas Henry Tomic & Agurk	60.-
WHISKEY & COLA Whiskey & Cola	60.-
LONG ISLAND ICED TEA Mørk rom - Tequila - Gin - Vodka Cointreau - Lime & Cola	120.-