

# 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. Flødelegeret jordskokke suppe & sprøde jordskokke chips	45,-
2. Cremet torskesalat med æg & røget paprika	49,-
3. Gambas Pil Pil, store rejer i chili & hvidløg	49,-
4. Krydret, lynstegt tun med hyben & sesam	58,-
5. Sprød brød med spansk pølse	36,-
6. Honning marineret andebryst & æble	56,-
7. Cremet risotto med ristede skovsvampe	48,-
8. Øl braiseret svinekæbe med flæskesvær	53,-
9. Mini burger m. grillet oksekød, chili/peberfrugtcreme & ost	52,-
10. Potato bravas & aioli	49,-

*\*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,-
<i>Spørg din tjener</i>	
OSTEBRÆT	88,-

## VED SIDEN AF

BRØDKURV	24,-
HVIDLØGSBRØD	48,-
SALAT	48,-
DIP	10,-
Aioli, salsa, 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 2016 – 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, 2015 – 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 sød med røde skovbær. En Barolo lillebror.

385,-

## — FRUGTIGE

### CHATEAUNEUF DU PAPE, TELEGRAMME 2015 – FRANKRIG

Tøpen 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, 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 blomster 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 2011 – 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 smyger den modne vin sig om tungen med silkeblød frugt, læder, mild tobak og tørrede grønne peberfrugter.

85,- / 459,-

## — KRAFTFULDE

### KILIKANOON THE LACKEY, 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 blomster, 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, blomster 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.