

Drikkevarer  
& mad

# Mad

## Tapasbræt

**4 slags charcuterie**  
fra Slagter Munch

**4 danske oste**

### Tilbehør:

Stenovnsbagt brød, ølkiks, oliven,  
pesto, cornichons, perleløg, hjem-  
merørt sennepsmayo, hybenmar-  
melade og frugt

**Pr. pers. 175,-**  
(Min. 2 personer)

## Panini

**Skagenskinke**  
fra Slagter Munch, mozzarella,  
pesto og rucola

**Kr. 95,-**

---

## Panini

**Vegetar**  
med avocado, tomat, mozzarella,  
pesto og rucola

**Kr. 95,-**

## Snacks

Saltede mandler .....	25
Oliven .....	30
Gammel Knas .....	35
Snackpølser fra Slagter Munch .....	35

# Signatur Cocktails



Tørst · 110 kr

Italicus – Haymans Sloe Gin – jordbær  
– honning – æggevide

---



Skagen Sour · 110 kr

Nordic Gin Lab – havtorn – honning – æggevide

---



Haps Haps Haps · 110 kr

Copenhagen Distillery Aquavit Dill Anise  
honning – agurk – citron

---



Where's the Rum Gone · 110 kr

Skagerak Gin – ananas – kokos – fløde

# Klassiske Cocktails



Bloody Mary · 110 kr  
Koskenkorva Vodka – Big Tom  
– bladselleri – peber

---



Dark 'n Stormy · 110 kr  
Gosling's Black Seal rom – Angostura  
bitter – Fever-Tree Ginger beer – lime

---



Mojito · 110 kr  
Bacardi Heritage Rum – rørsukker – lime  
– mynte – danskvand

---



Espresso Martini · 110 kr  
Koskenkorva Vodka – Kahlua  
– espresso

---



Moscow Mule · 110 kr  
Koskenkorva Vodka – Fever-Tree Ginger  
Beer – lime

---



Bramble · 110 kr  
Nordic Gin Lab – brombær – lime

## Boozy



Aged Negroni · 115 kr  
Syv Sind Gin – Campari – Carpano Antica For-  
mula. Lagret på gamle bourbonfade i 5 uger

---



Old Fashioned · 115 kr  
Wild Turkey 101 Bourbon – Angostura Bitters  
– Orange Bitters – Demerara sukker

# Spritz



Rhubarb Ginger Spritz · 100 kr  
Nordic Gin Lab – rabarber – Fever-Tree Ginger beer  
– citron

---



Aperol Spritz · 100 kr  
Aperol – mousserende vin – danskvand

---



Hugo Spritz · 100 kr  
Queens of Denmark hyldeblomstlikør  
– mousserende vin – mynte – lime – danskvand

# Tonics



Syv Sind Gin · 100 kr  
Fever-Tree indian tonic

---



Copenhagen distillery · 100 kr  
Orange gin – Fever-Tree Mediterranean

---



Klassisk Hendricks Gin · 100 kr  
Fever-Tree mediterranean

---



Flora Adora Hendricks Gin · 100 kr  
Fever-Tree rhubarb & raspberry

---



Blue velvet · 100 kr  
Fever-Tree indian tonic

# Øl, Sodavand & Kaffe

## Fadøl

Carlsberg Pilsner .....	62
Kronenbourg Blanc .....	68
Fur I.P.A. ....	68
Fur Bock .....	68

## Flaskeøl

Kronenbourg 1664 Blanc Alkoholfri .....	55
-----------------------------------------	----

## Sodavand, flaske

Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Sprite	
Fanta	
Lemon	
Danskvand .....	40

## Snaps, Bitter & Shots 3 cl.

Linie Akvavit	
Brøndums Original	
O.P. Anderson Klar	
Dr. Nielsen	
Gammel Dansk	
Fernet Branca	
Fernet Branca Menta	
Sambuca Ramazzotti	
Pure Shots Æblekage	
Pure Shots Lakrids .....	45

## Kaffe *Al kaffe er økologisk*

Filterkaffe .....	30
Te .....	30
<i>Al kaffe brygges som dobbeltshot</i>	
Cafe Latte .....	45
Cappuccino .....	45
Americano .....	35
Cortado .....	35
Espresso .....	30
Varm Kakao .....	40

## Byg din egen

Irish Coffee 5 cl. ....	90
Kaffe/Bailey 5 cl. ....	90

## Til kaffen

Fonseca 10 års Tawny Port .....	65
2015 Guimaraens Vintage Port .....	85
Braastad XO Cognac .....	85
Kirk & Sweeney Reserva 23 års rom ....	85
Ron Zacapa Centenario 23 års rom .....	95
Neder Kjærsholm Vingaard Solbærrøm .	95
Four Roses Small Batch Bourbon .....	65
Stauning Whisky Rye .....	85
Glenfiddich 15 år .....	85
Lagavulin 16 YO Islay Single Malt .....	110
Stauning Whisky Smoke Single Malt .	120

# Bobler

**Spumante secco** ..... 60/295

Bianca Vigna, Veneto  
Frugtig – Frisk – Livlig

**Cava, brut especial** ..... 75/350

Naveran  
Frugtig – Fyldig – Cremet

## Champagne

**Brut Tradition** ..... 120/525

**Magnum** ..... 1150

Metéyer Père et Fils, Champagne  
Tør – Elegant – Fyldig

# Hvidvine

**2020 Chardonnay** ..... 60/295

Roodekrantz, Paarl  
Frugtig – Sprød - Fyldig

**2018 Soave Classico "Cimalta"** ..... 350

Corte Adami, Veneto  
Frisk – Floralsk – Rig

**2021 Alvarinho "Pardal"** ..... 375

Quinta de Santiago, Vinho Verde  
Tør – Sprød syre – Forfriskende

**2019 Riesling** ..... 90/400

Trimbach, Alsace  
Tør – Sprød – Undertoner af citrus

**2020 Rully Blanc** ..... 125/525

Claudie Jobard, Côte Chalonnaise, Bourgogne  
Fyldig krop – Sitrende mineralitet – Cremet

**2021 Grüner Veltliner** ..... 150/600

Weinviertel, Neumünster  
Sprød syre – Forfriskende – Krydret

**2021 Sauvignon Blanc** ..... 700

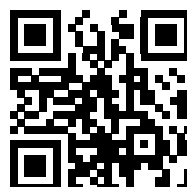
Cloudy Bay, Marlborough  
Fyldige aromaer – Elegant friskhed – Sprød

**2019 Chablis 1. Cru, Vau de Vey** ..... 880

Jérémy Arnaud, Chablis Bourgogne  
Tør – Fyldig – Halvfed

Se også vores spændende

'kælderkort':



# Rosévine

**2020 Pinotage Rosé** ..... 60/295  
Roodekrantz, Paarl  
Frugtig – Tør – Let

**2021 White Zinfandel** ..... 430  
Raywood, Californien  
Delikat – Fyldig – Sødme fuld

Rosévin med inspiration fra  
Skagens magiske somre

**2021 SKGN Cuvee l'Escale Rose** .... 70/350  
**Magnum** ..... 725  
Caves Languedoc-Roussillon  
Tør – Floral – Frisk

# Rødvine

**2020 Zinfandel "Cocoon"** ..... 70/350  
Nordic Sea Winery, Californien  
Fyldig – Tæt – Milde tanniner

**2021 Pinot Noir Bourgogne** ..... 100/450  
Cote d'Or, VV, Bernard Rion  
Mineralsk – Saftig – Noter af røde frugter

**2018 Valpolicella** ..... 85/425  
**Ripasso Superiore**  
Corte Adami, Venteto  
Fyldig – Sødme fuld – Frugtig

**2019 Barbera d'Alba** ..... 475  
Pio Cesare, Piemonte  
Fyldig – Tør – Forfriskende syre

**2018 Muga Reserva** ..... 520  
Bodegas Muga, Rioja Alta  
Saftig – Frisk – Afstemt syre

**2019 Picaro** ..... 560  
Dominio Del Aguila, Ribera Del Duero  
Fyldig – Intens – Krydret

**2019 Inopia Rouge** ..... 680  
Rotem & Mounir Saouma, Rhône  
Tør – Komplex – Koncentreret

**2019 Gevrey Chambertin VV** ..... 980  
Faiveley, Côte de Nuits Bourgogne  
Intens – Aromatisk – Runde tanniner

Se også vores spændende  
'kælder kort':

