

Drikkevarer
& tapas

Tapas

Tapasbræt for 2 personer

4 slags charcuterie
fra Slagter Munch

4 danske oste

Tilbehør:

Stenovnsbagt brød, ølkiks,
grissini, oliven, pesto, nødder
i akaciehonning, cornichons
og hybenmarmelade

Pr. pers. 160,-
(Min. 2 personer)

Snacks

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

Charcuteriebræt

4 slags charcuterie
fra Slagter Munch

Tilbehør:

Stenovnsbagt brød, grissini,
oliven, pesto og cornichons

Kr. 165,-

Ostebræt

4 danske oste

Tilbehør:

Stenovnsbagt brød, ølkiks, oliven,
nødder i akaciehonning
og hybenmarmelade

Kr. 155,-

Ovenstående serveres indtil kl. 22:00

Signatur Cocktails



Tørst · 110 kr

Italicus – Monkey 47 Sloe Gin – jordbær
– lime – æggehvite



Skagen Sour · 110 kr

Nordic Gin Lab – havtorn – honning – citron – æggehvite



Gå agurk! · 110 kr

Hendricks Gin – agurk – honning – citron



Italicus Sour · 110 kr

Italicus – citron – sukker – æggehvite



Aged Negroni · 115 kr

Syv Sind Gin – Campari – Carpano Antica Formula
Lageret på gamle bourbonfade i 5 uger

Månedens cocktail · 110 kr



Klassiske Cocktails



Bloody Mary · 110 kr
Koskenkorva Vodka – tomatjuice
– Worcestershire – Tabasco – salt, peber



Dark 'n Stormy · 110 kr
Gosling's Black Seal rom – Angostura
Bitters – Ginger beer – lime



Mojito · 110 kr
Havana 3 års rom – rørsukkersirup
– lime – mynte – danskvand



Espresso Martini · 110 kr
Koskenkorva Vodka – Kahlua
– espresso



Moscow Mule · 110 kr
Koskenkorva Vodka – Ginger Beer – lime



Whiskey Sour · 110 kr
Wild Turkey Bourbon – citron – æggevide
– sukker – Angostura



Amaretto Sour · 110 kr
Disaronno – æggevide – citron
– Angostura Bitters



Sidecar · 110 kr
Remy Martin VSOP – Cointreau
– citron



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



Bramble · 110 kr
Nordic Gin Lab
– brombær – lime



Paloma · 110 kr
José Cuervo Tradicional Gold
– grape – lime



Caipirinha · 110 kr
Ypioca Cachaça – lime – sukker

Spritz



Rhubarb Ginger Spritz · 90 kr
Nordic Gin Lab – rabarber – Ginger beer – citron



Aperol Spritz · 90 kr
Aperol – mousserende vin – danskvand



Hugo Spritz · 90 kr
Ellenor hyldeblomstlikør
– mousserende vin – mynte – lime – lemon sodavand



French · 75 kr
Nordic Gin – citron – sukker – mousserende vin

Tonics



Syv Sind Gin · 90 kr
Fever-Tree Indian tonic



Copenhagen distillery · 90 kr
Orange gin – Fever-Tree Mediterranean



Klassisk Hendricks Gin · 90 kr
Fever-Tree Mediterranean



Skagerrak · 90 kr
Skagerrak Gin – Fever-Tree Mediterranean



Monkey Sloe · 90 kr
Monkey 47 Sloe Gin – 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
Iskaffe	40
Sirup	5

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 Solbærrom	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 especial350

Naveran
Frugtig – Fyldig – Cremet

Champagne

Brut Tradition 525

Magnum 1150

Metéyer Père et Fils, Champagne
Tør – Elegant – Fyldig

Hvidvine

Chardonnay 60/295

Roodekrantz, Paarl
Frugtig – Sprød - Fyldig

2018 Soave Classico "Cimalta"350

Corte Adami, Veneto
Frisk – Floralsk – Rig

Alvarinho "Pardal"375

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

Riesling 90/400

Trimbach, Alsace
Tør – Sprød – Undertoner af citrus

Rully Blanc 125/525

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

Grüner Veltliner 150/600

Weinviertel, Neumünster
Sprød syre – Forfriskende – Krydret

Sauvignon Blanc700

Cloudy Bay, Marlborough
Fyldige aromaer – Elegant friskhed – Sprød

Chablis 1. Cru, Vau de Vey880

Pascal Bouchard, Chablis Bourgogne
Tør – Fyldig – Halvfed

Se også vores spændende

'kælderkort':



Rosévine

Pinotage Rosé 60/295
Roodekrantz, Paarl
Fruktig – Tør – Let

White Zinfandel 430
Raywood, Californien
Delikat – Fyldig – Sødme fuld

Miraval Magnum 900
Cotes de Provence
Tør – krydret – delikat

Rosévin med inspiration fra
Skagens magiske somre

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

Rødvine

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

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

Valpolicella 85/425
Ripasso Superiore
Corte Adami, Venteto
Fyldig – Sødme fuld – Fruktig

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

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

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

Inopia Rouge 680
Rotem & Mounir Saouma, Rhône
Tør – Kompleks – Koncentreret

2020 Gevrey Chambertin 1. Cru 980
Les Cazetirs, Faiveley
Intens – Aromatisk – Runde tanniner

Se også vores spændende
'kælder kort':

