

Drikkevarer
& tapas

Tapas

Tapasbræt for 2 personer

4 slags charcuterie
og snackpølser fra Slagter Munch

4 danske oste

Tilbehør:

Stenovnsbagt brød, ølkiks,
oliven, pesto, vindruer,
cornichons og marmelade

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

Snacks

Saltede mandler	25
Oliven	30
Ostebidder	35
Snackpølser fra Slagter Munch	55

Charcuteriebræt

4 slags charcuterie
fra Slagter Munch

Tilbehør:

Stenovnsbagt brød,
oliven, pesto og cornichons

Kr. 165,-

Ostebræt

4 danske oste

Tilbehør:

Stenovnsbagt brød, ølkiks, oliven,
vindruer og marmelade

Kr. 155,-

Signatur Cocktails



Tørst · 95 kr

Italicus – Hayman's Sloe Gin – jordbær
– lime – æggehvite



Skagen Sour · 95 kr

Nordic Gin Lab – havtorn – honning – citron – æggehvite



Gå Agurk! · 95 kr

Kyro Rye Bitter – agurk – honning – citron



Where Has The Rum Gone? · 95 kr

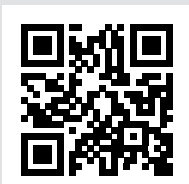
Skagerrak Gin – ananas – kokos – fløde – lime



Carribean Sunset · 95 kr

Ananas – Jose Cuervo Tradicional tequila – lys rom
– mørk rom – grenadine – citron

Månedens cocktail · 95 kr



Klassiske Cocktails



Bloody Mary · 95 kr
Koskenkorva Vodka – tomatjuice
– Worcestershire – Tabasco – salt – peber



Dark 'n Stormy · 95 kr
Gosling's Black Seal rom – Angostura
Bitters – Ginger beer – lime



Margarita · 95 kr
Jose Cuervo Tradicional tequila – Cointreau
– lime – sukker



Espresso Martini · 95 kr
Koskenkorva Vodka – Kahlua
– espresso



Moscow Mule · 95 kr
Koskenkorva Vodka – Ginger beer – lime



Paloma · 95 kr
Jose Cuervo Tradicional tequila – Grape
– lime



Amaretto Sour · 95 kr
Disaronno – æggehvide – citron
– sukker



Whiskey Sour · 95 kr
Bulleit Bourbon – citron – æggehvide
– sukker – Angostura Bitters



Old Fashioned · 95 kr
Bulleit Bourbon – Angostura Bitters
– Demerara sukker



Bramble · 95 kr
Nordic Gin Lab
– brombær – lime – lemon sodavand



Negroni · 95 kr
Syv Sind gin – Campari – Carpano
Antica Formula – Orange Bitters



Pornstar Martini · 95 kr
Vodka – vanille – passionsfrugt – citron
– æggehvide – mousserende vin

Spritz



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



Aperol Spritz · 90 kr
Aperol – mousserende vin – danskvand



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



Limoncello Spritz · 90 kr
Limoncello – citron – mousserende vin – danskvand

Tonics



Syv Sind Gin · 90 kr
Fever-Tree Indian



Mulberry Rose · 90 kr
Fever-Tree Rhubarb raspberry



Klassisk Hendricks Gin · 90 kr
Fever-Tree Mediterranean



Skagerrak · 90 kr
Fever-Tree Mediterranean



Hayman's Sloe · 90 kr
Fever-Tree Indian

Mocktails



Strawberry Sour · 80 kr
Jordbær – lime – sukker



Virgin Colada · 80 kr
Ananas – kokos – fløde



Blackberry Fizz · 80 kr
Brombær – citron – danskvand

Øl, Sodavand & Kaffe

Fadøl

Carlsberg Pilsner	62
Kronenbourg Blanc	75
Fur I.P.A.	68
Fur Bock	68

Flaskeøl

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

Sodavand, flaske

Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Sprite	
Lemon	
Danskvand	40

Snaps, Bitter & Shots 3 cl.

Brøndums Original	
Gammel Dansk	
Fernet Branca	
Fernet Branca Menta	
Sambuca Ramazzotti	
Pure Shots Lakrids	45

Kaffe *Al kaffe er økologisk*

Filterkaffe	30
Te	30
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

Avec 3 cl.

Ron Zacapa rom 23 år	95
Diplomatico rom	95
Braastad VSOP Cognac	85
Braastad XO Cognac	95
Dalwhinnie whisky	95
Lagavulin 16 YO Islay Single Malt	110

Bobler

Spumante secco 60/295

Bianca Vigna, Veneto
Frugtig – Frisk – Livlig

Cava, brut especial 350

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

Riesling 375

Monochrome, Washington
Sød – Let drikkelig – Terrasevin

Riesling 90/400

Trimbach, Alsace
Tør – Sprød – Undertoner af citrus

Rully Blanc 125/525

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

Sauvignon Blanc 495

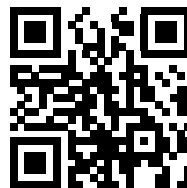
Pascal Jolivet, Loire
Frisk frugt – Hyldeblomst – Sprød

Chablis 1. Cru, Vau de Vey 880

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 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

Beaujolais Villages 445
Domaine du Sabot, Bourgogne
Mild garvesyre – Let frugt

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

Barbera d'Alba 395
Vino Arte Bellazza, Piemonte
Fyldig – Tør – Forfriskende syre

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

Se også vores spændende
'kælder kort':

