

# Drikke

## Øl:

Carlsberg Pilsner .....	62
Kronenbourg Blanc .....	75
Fur I.P.A.....	68
Fur Bock.....	68
Alkoholfri: .....	55
Kronenbourg 1664 Blanc, flaske	

## Vine:

Spørg personalet!

## Sodavand:

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

## Snaps, bitter & shots:

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. 3cl.:

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

# Mad

## Smørrebrød:

Skagensrejer: .....	120
Skagensrejer serveret med æg, aioli og citronperler på ristet, lyst brød toppet med friske urter.	
Sild: .....	110
Marineret sild anrettet på hjemmebagt økologisk rugbrød, toppet med rørt salat af kapers, kartoffel, æg, dild og purløg.	
Kylling: .....	110
Rørt kyllingesalat med estragon, purløg, sriracha og bacon serveret på hjemmebagt økologisk rugbrød toppet med tomatrelish, bacon og friske urter	
Ta' 2 stykker! .....	195

## Til børn:

Børnetapas .....	99
1 stk kyllingespyd, 1 stk dellespyd,	

## Jakobs klassikere:

Pariserbøf: .....	185
Bøf af 250 gr friskhakket oksefars serveret på ristet, lyst brød. Hertil kapers, rødbeder, løg, peberrod, pickles og æggeblomme	
<i>Kan også serveres vegetarisk med "grøn plantebøf"</i>	
Caesar salat .....	159
Stegt kyllingebryst serveret på hjerte-salat med sprød bacon, parmesan, hjemmelavede croutons og hjemmelavet parmesandressing.	
Serveres med surdejsbrød og smør.	
<i>Kan også serveres som vegetar med ristet tofu</i>	

## Til den søde tand:

Dagens tærte .....	58
Dagens kage .....	58
Jakobs Sundae .....	99
Serveret med Kastberg vanilleis, jordbærsauce, flødeskum og mandelkrokant	

# Mad & Drikke

