

Drikkevarer
& tapas

TØRST
COCKTAILBAR

Tapas / Sandwiches

Tapasbræt for 2 personer

4 slags charcuterie

Fra Slagter Munch:

Skagenskinke, Madagaskar paté,
chorizo og siciliansk salami

4 danske oste:

Gammel Knas, Vesterhavsost,
Hvid Dame og Sirius

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

Sandwich med Skagenskinke

Skagenskinke fra Slagter Munch,
Vesterhavsost, rucola, rød pesto,
semitørrede tomater.
Serveret i lun focaccia

95,-

Sandwich med Siciliansk salami

Siciliansk salami fra Slagter Munch,
stracciatella, rucola, rød pesto,
semitørrede tomater.
Serveret i lun focaccia

95,-

Focaccia toast

med chorizo, pesto og ost

65,-

Focaccia toast

med skinke og ost

65,-

Signatur Cocktails



Tørst · 110 kr

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



Skagen Sour · 110 kr

Nordic Gin Lab – havtorn – honning – citron – æggehvide



Gå Agurk! · 110 kr

Hendricks Gin – Kyro Rye Bitter – agurk – honning – citron



Where Has The Rum Gone? · 110 kr

Skagerrak Gin – ananas – kokos – fløde – lime



Kiss From A Rose · 110 kr

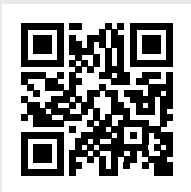
Gin – Ellenor hyldeblomstlikør – rosensirup – lime
– sukker – æggehvide



Fru Ancher · 110 kr

Ellenor hyldeblomstlikør – citron – sukker – æggehvide
– Spumante

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



Spicy Margarita · 110 kr
Jose Cuervo Tradicional tequila – chili –
Cointreau – lime – sukker



Espresso Martini · 110 kr
Koskenkorva Vodka – Kahlua
– espresso



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



Tom Collins · 110 kr
Gin MG – citron – sukker – danskvand



Amaretto Sour · 110 kr
Disaronno – æggehvide – citron
– sukker



Whiskey Sour · 110 kr
Buffalo Trace Bourbon – citron
– æggehvide – sukker – Angostura



Old Fashioned · 110 kr
Buffalo Trace Bourbon – Angostura
– Demerara sukker



Bramble · 110 kr
Gin MG – brombær – citron
– lemon sodavand



Negroni · 110 kr
Syv Sind gin – Campari – Carpano
Antica Formula – Orange Bitters



Pornstar Martini · 110 kr
Vodka – vanille – passionsfrugt – citron
– æggehvide – mousserende vin

Spritz



Rhubarb Ginger Spritz · 95 kr
Gin MG – rabarber – Ginger beer – citron –
danskvand



Aperol Spritz · 95 kr
Aperol – mousserende vin – danskvand



Hugo Spritz · 95 kr
Ellenor hyldeblomstlikør
– mousserende vin – mynte – lime – lemon
sodavand



Limoncello Spritz · 95 kr
Limoncello – citron – mousserende vin
– danskvand

Tonics



Syv Sind Gin · 95 kr
Fever-Tree Indian



Mulberry Rose · 95 kr
Fever-Tree Rhubarb raspberry



Klassisk Hendricks Gin · 95 kr
Fever-Tree Mediterranean



Skagerrak · 95 kr
Fever-Tree Mediterranean



Hayman's Sloe · 95 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



Shirley Temple · 80 kr
Grenadine – lime – ginger beer

Øl, Sodavand & Kaffe

Fadøl

Carlsberg Pilsner	65
Kronenbourg Blanc	75
Fur I.P.A.	70
Fur Bock	70

Flaskeøl

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

Sodavand, flaske

Coca Cola	
Coca Cola Zero	
Sprite	
Lemon	
Danskvand	40

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.	95
Kaffe/Bailey 5 cl.	95

Snaps, Bitter & Shots 3 cl.

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

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 especial350

Naveran

Frugtig – Fyldig – Cremet

Champagne

Brut Tradition625

Magnum 1350

Metéyer Père et Fils, Champagne

Tør – Elegant – Fyldig

Hvidvine

Chardonnay 60/295

Roodekrantz, Paarl

Frugtig – Sprød - Fyldig

Riesling375

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 Blanc495

Pascal Jolivet, Loire

Frisk frugt – Hyldeblomst – Sprød

Chablis 1. Cru, Vau de Vey880

Pascal Bouchard, Chablis Bourgogne

Tør – Fyldig – Halvfed

Rosévine

Pinotage Rosé 60/295

Roodekrantz, Paarl

Frugtig – 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

Luigi Righetti, Venteto

Fyldig – Sødme fuld – Frugtig