

MORGEN TAPAS

(Serveres indtil kl.13.00)

Bestående af røræg, chorizo pølser, fransk brie, lufttørret skinke, hjemmelavet laksemousse, spansk salami, mini croissant, pandkage, græsk yoghurt med sirup & knas, frisk frugt, samt brød, smør & marmelade. Hertil 1 glas økologisk appelsinjuice



HAPSER69,-
ristet rugbrød med spejlæg,
avokado, ærteskud & friske krydderurter

GRÆSK YOGHURT.....69,-
med frisk frugt, mandler, chiafrø, knas & sirup

OSTEMAD.....45,-
som baren kan lide den medfransk brie & chutney

FROKOST

(Serveres indtil kl.17.00)

ÅBEN SANDWICH129,-
parmaskinke, burrata mozzarella, avocado, semi-dried tomater, basilikumspesto, serveres med salt kartofler

KYLLINGESANDWICH.....129,-
frisk mozzarella, tomatpesto, semi-dried tomater, aioli & sprød parmaskinke, serveres med salt kartofler

KYLLINGESALAT119,-
hjemmelavet pesto, rødløg, cherrytomater, melon & parmesanost

LAKSESALAT129,-
varmrøget laks, rejer, avocado, rødløg, cherrytomater & sauce verte

RUGBRØDSSANDWICH129,-
laksemousse, sauce verte & dagens grønt serveres med salt kartofler

PASTA135,-
kylling, semi-dried tomater, rød pesto, toppet med sprød parmaskinke & ærteskud

PANINI99,-
frisk mozzarella, modnet lufttørret skinke & hjemmelavet basilikumspesto

AVOCADOMAD79,-
på ristet rugbrød med blødkogt æg, ærteskud & chilihumus

FROKOST STEAK AF OKSEMØRBRAD159,-
med salt kartofler & estragon creme

NACHOS129,-
med revet kylling, cheddar ost, salsa, creme fraiche & avocado creme

OM TAP & VIN

**NÆSTVED'S HYGGELEGE LOKALER
PLACERET I MIDTEN AF BYEN.**

Hos os tilbyder vi et bredt udvalg af vine fra hele verden, de fleste sælges pr. glas og de mere sjældne og eksklusive på flaske. Det vil selvfølgelig være muligt at kunne købe vinen med hjemmed

I vores lille køkken er kvalitet også et vigtigt nøgleord, derfor får vi friske råvarer hjem hver dag, så alle får den samme gode oplevelse. Der bliver leget med de enkelte råvarer med respekt for kvaliteten så vi hele tiden finder på nye spændende retter som skiller sig ud fra det sædvanlige.

HOS TAP & VIN ønsker vi at give vores gæster en oplevelse når de besøger os, samt hvis de ønsker vores mad med hjem til både store og små stunder.

Til dig der der ønsker lidt mere end det sædvanlige.

TAPAS

Alle retter serveres med dagens pesto, oliven, semi-dried tomater & brød mm

TAP & VIN BRÆTTET PR. PERSON..... 199,-
Spansk Salami, lufttørret skinke modnet 8-9 mdr.
Spansk lomo skinke med trøffelcreme,
ølpølser bresaola med estragoncreme.

LILLE SULT PR. PERSON..... 199,-
Hjemmelavet laksemousse, dadler med bacon,
basilikumsmarinerede tigerrejer, vitello tonnato,
spansk salami, kartoffelgratin, manchego ost.

STOR SULT PR. PERSON 219,-
Hjemmelavet laksemousse, bresaola
med estragoncreme, dadler med bacon,
basilikumsmarinerede tigerrejer, vitello tonnato ,
lufttørret skinke modnet 8-9 mdr. kartoffelgratin,
manchego ost, prima donna ost.

VEGETARBRÆTTET PR. PERSON 209,-
Falafel, salt kartofler med aioli, bruchetta
med frisk tomatsalat & hvidløg, avocado
med sesam, prima donna ost, grillet halloumi,
Stegt champignon.

KÆRLIGHEDSBRÆTTET for 2 personer 399,-
Hjemmelavet laksemousse, bresaola
med estragoncreme, dadler med bacon,
basilikumsmarinerede tigerrejer, vitello tonnato,
lufttørret skinke modnet 8-9 mdr. ølpølser - prima
donna ost, lomo skinke med trøffelcreme.

LUKSUS TAPAS FOR 2 PERSONER..... 499,-
Salt kartofler med aioli, stenbiderrogn
med creme fraiche, koldrøget Grand Cru
laks med urter, basilikumsmarinerede tigerrejer,
lufttørret skinke modnet 8-9 mdr. Øl Pølser, spansk
salami, Vitello tonnato, bruchetta med olivenolie,
flagesalt & manchego.

Prøv et lækkert glas vin til vores tapas,
efter tjenerens valg 69,-

SMÅ RETTER

Vores små retter bliver serveret efterhånden som de er færdige i køkkenet

- TORTILLA CHIPS**..... 64,-
med chili hummus & hjemmelavet avokadocreame
- FRISK SICILIANSKE OLIVEN** 59,-
med røget saltmandler
- FRISKBAGT BRØD**..... 59,-
med pesto & tapenade
- SALT KARTOFLER**..... 59,-
med hjemmelavet aioli
- TRE FORSKELLIGE OSTE**..... 79,-
med chutney, nødder & kiks
- BRUCHETTA** 69,-
med frisk tomatsalat & hvidløg
- TIGERREJER** Basilikumsmarinerede 79,-
med hvidløg & aioli
- CARPACCIO CLASSICO** 115,-
med rucola, hjemmelavet trøffel crème,
parmesan & pinjekerner
- VITELLO TONNATO,
TYNDSKÅRET KALVESTEG**..... 89,-
med tunding & kapers
- HJEMMELAVET LAKSEMousse** 89,-
med sauce verte & friske krydderurter
- TOMATSALAT** 79,-
med Stracciatella Burrata mozzarella, rucola,
hjemmelavet basilikumspesto & pinjekerner
- PARMASKINKE**..... 99,-
med Stracciatella Burrata mozzarella
toppet med olivenolie
- BLINIS**..... 89,-
med stenbiderrogn, purløg, rødløg
& syrnet fløde
- KOLDRØGET GRAND CRU LAKS** 89,-
med avokadocreame & friske urter
- KRYDREDE KØDBOLLER** 89,-
i hjemmelavet tomatsovs
- STEGT CHORIZO** 79,-
med cherry tomater & frisk basilikum
- STEGTE TIGERREJER**..... 89,-
med chili, ingefær, honning & frisk lime
- STEGTE CHAMPIGNONER** 69,-
med parmesan & basilikumspesto

Spørgsmål til allergener
bedes rettes til personalet

SPECIALITETER

Serveres fra kl 17

- ÅBEN SANDWICH** 149,-
med skiver af oksesteak, trøffelcreme, parmesan,
rucola & surt, serveres med salt kartofler
- LÆKKER ANRETNING** 119,-
med skiver af oksesteak, parmesan, balsamico glace,
rødløg, pinjekerner og rucola
- PASTA** 149,-
med trøffel & champignon i en lækker parmesansovs,
toppet med rucola (+Kylling 20,- + oksemørbrad 40,-)
- OKSEMØRBRAD MED (CA. 300G)**..... 289,-
saltkartofler, stegte champignon, rødløg & parmesan,
trøffel creme og aioli

DESSERTER

- TRE FORSKELLIGE OSTE** 79,-
med chutney, nødder & kiks
- AMERIKANSK BROWNIE** 59,-
med vanilje is
- BELGISK VAFFEL** 65,-
med vaniljeis & chokoladesauce
- TAPAS DESSERT**..... 65,-
med 3 slags kage

KAFFE & TE

- CAFE LATTE** 45,-
Espresso med en stor del steamet mælk
- CAPPUCINO** 45,-
Dobbelt espresso med 1/3 mælkeskum, 1/3 steamet
mælk & kakaodrys
- AMERICANO**..... 35,-
Single espresso med kogende vand
- CORTADO** 45,-
Dobbelt espresso med steamet mælk
- DOBBELT ESPRESSO** 30,-
- CHAILATTE**..... 45,-
Vælg mellem spiced, vanilje & spiced sukkerfri
- TE**..... 30,-
Earl Grey med hvid jasmin, skovbær the,
Sort the med mango
- VARM CHOKOLADE** med flødeskum 45,-
- ISKAFFE** 55,-
Kold mælk med espresso & valgfri sirup
- IRISH COFFEE** 69,-
Luksusudgave med kahlúa +15,-

KOLDE DRIKKE

ØKOLOGISK SODAVAND 35,- 50,-
Hindbærbrus, Myntebrus, Hyldebrus, Appelsinbrus, Sportsvand, Lemon, Ginger ale, Ginger beer

COCA COLA, COLA ZERO 35,- 50,-

SAN PELLEGRINO M. BRUS 30,- 50,-

ACQUA PANNA U. BRUS 30,- 50,-

GLAS ISVAND 15,-

ØKOLOGISK JUICE & SAFT 35,-
Appelsinjuice, Hyldeblomstsafte med mynte, Rabarberjuice

FADØL 40,- 55,-
Jacobsen Brown Ale, Kronenbourg 1664 Blanc, Bryggerens Hane, Tuborg Classic

FLASKEØL 40,-
Spørg tjeneren om dagens udvalg

HUSETS MILKSHAKE 55,-
Milkshake med jordbær, mango eller chokolade

SØDE VINE

- BORDEAUX -

Sauternes Louis Eschenauer Sauternes aoc 65 / 385
Klassisklysdessertvin. Frisk & beherskedsødme. Tildelysedesserter.

- PORTUGAL -

Ruby Port Quinta do Estanho Oporto 50 / 385
Blød & sødmefuld mørk hedvin. Til de mørke desserter.

ROSÉ

- FRANKRIG -

Grenache/Syrah De Pontel d'Hérault igt 65 / 270
Tør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild & læskende.

Cinsault Premium De Plages d'Hérault igt 325
Elegant Premium Rosé. Tør, helt klar & charmerende lækker.

Aix Maison Aix Aix en Provence aoc 450
Kongen af Aix en Provence. Elegant & karakterfuld.

Doux Fleurs Quercy Vin de France 75 / 295
Sød & frugtig rosé på Muscat druen. Kan også nydes til lette desserter.

- ITALIEN -

Chiarretto [øko] Terre in Fiore Bardolino Clas. doc 350
Halvtør økologisk rosé fra Gardasøen. Lys med et pink touch.

- TYSKLAND -

Pink Relax Rheinhessen 75 / 295
Mørk sød rosé på 100% Spätburgunder. Frisk & frugtig.

HVIDVIN

- VENETO -

Pinot Grigio Riva d'Oro delle Venezie igt 75 / 295
Halvtør Italiensk klassiker fra Venedigområdet. Frugtig & charmerende.

- PIEMONTE -

Moscato d'Asti Capetta Asti docg 345
Sød, let perlende hvidvin. Meget blød & frugtig.

- BOURGOGNE -

Chablis Chartron et Trebuchet Bourgogne aoc 105 / 425
Fransk klassiker. Tør & sprød med masser af mineralitet.

Meursault Chartron et Trebuchet Bourgogne aoc 1200
Stor tung bombe. Tør med tydelige fadnoter & masser af friskhed.

- SYDFRANKRIG -

Chenin/Colombard De Pontel d'Hérault igt 65 / 265
Saftig sydfransk landvin. Dejlig frugtig & ukompliceret.

- TYSKLAND -

Riesling Relax Rheinhessen qba 75 / 295
Sød tysk konceptvin. Frisk & frugtig sommerfavorit.

Grüner Veltliner Helmut Maglock Kamptal dac 450
Charmerende frisk og frugtig nyklassiker. Halvtør med noter af citrus og blomster.

- OVERSØISK -

Sauvignon Blanc Double Cove Marlborough, New Z. 80 / 325
Frisk & karakterfuld hvidvin med noter af citrus & hyldeblomst.

Chardonnay Western Cellars California, USA 75 / 295
Fyldig let fadlagret hvidvin. God allround vin til mad.

Chardonnay Bogle California, USA 385
Imponerende hvidvin med både power & friskhed. Lagret på nye egetræsfade.

RØDVIN

- PUGLIA -

Sangiovese/Merlot Saftig & halvfør syditaliensk rødvin. Charmerende let drikkelig.	Ortonese	Puglia igt	65 / 270
Primitivo di Manduria Silkeblød & sødmefuld rødvin fra Italiens bedste Primitivo område.	Campo Marina	Manduria doc	385

- PIEMONTE -

Barbera d'Asti Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter.	Cascina Radice	Asti docg	75 / 295
Barolo "Sottocastello" Toplækker enkeltmarks Barolo i moderne stil fra anmelderrost winemaker.	Piazzo	Barolo docg	750

- TOSCANA -

Chianti Classico Italiensk klassiker. Saftig, frugtig, charmerende. Medium kraftig.	Rossetti	Chianti Classico docg	375
Tignanello Indbegrebet af en Supertoscanner & et moderne ikon. Tør & kompleks rødvin.	Marchesi Antinori	Toscana igt	1600

- VENETO -

Ripasso Superiore Saftig & fyldig rødvin med let sødme lavet på gamle Amarone-fade.	Bertoldi	Valpolicella Classico doc	90 / 375
Amarone Stor tung bombe. Silkeblød smagseksplotion lavet på druer tørret i 4 måneder.	Bertoldi	Valpolicella Classico docg	695

- BOURGOGNE -

Pinot Noir Klassisk rød Bourgogne. Tør, elegant & charmerende saftigt.	Chartron et Trebuchet	Côtes de Nuits Village aoc	695
---	-----------------------	----------------------------	-----

- RHÔNE -

Grenache/Syrah Kraftig rødvin med pæn fadlagring. Lette noter af vanilje & krydderier.	Domaine d'Angayrac	Costieres de Nimes aoc	90 / 375
Chateauneuf du Pape Syd-Rhône's helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil.	Domaine Grand Veneur	Chateauneuf du Pape aoc	895

- SYDFRANKRIG -

Grenache/Carignan Blød & frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin.	De Pontel	d'Hérault igt	65 / 270
---	-----------	---------------	----------

- SPANIEN -

Tempranillo Roble Toplækker rødvin fra Ribera del Duero med flot dybde og blød saftig power.	Ardal	Ribera del Duero do	695
---	-------	---------------------	-----

- OVERSØISK -

Zinfandel Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power.	Western Cellars	California, USA	75 / 295
Pinot Noir Super lækker rødvin med både power & elegance. 9 måneders fadlagring.	Bogle	California, USA	100 / 395

BOBLER

- SPANIEN -

Cava Brut Tørre sprøde bobler fra lille familieproducent udenfor Barcelona.	Ana Ferret	Penedes do	65 / 270
--	------------	------------	----------

- ITALIEN -

Prosecco Extra Dry Frugtig & charmerende. Extra Dry betyder spøjst nok 'halvtør' på vinsprog.	Corte delle Calli	Treviso doc	295
--	-------------------	-------------	-----

- CHAMPAGNE -

Blanc de Noirs Champagne lavet på Pinot Noir & Pinot Meunier. Kraftig & karakterfuld.	Jean Laurent	Champagne doc	495
Special Cuvée En klassiker & James Bonds foretrukne. Frisk & fyldig.	Bollinger	Champagne doc	650