

MORGEN TAPAS

(Serveres indtil kl.13.00)

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



HAPSER74,-
ristet rugbrød med spejlæg, avocado, ærteskud & friske krydderurter.

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

OSTEMAD.....45,-
som køkkenet kan lide den med fransk brie & chutney.

FROKOST

(Serveres indtil kl.17.00)

ÅBEN SANDWICH138,-
parmaskinke, burrata, mozzarella, avocado, semi-dried tomater, basilikumspesto, serveres med salt kartofler.

KYLLINGESANDWICH.....138,-
frisk mozzarella, tomatpesto, semi-dried tomater, aioli & sprød parmaskinke, serveres med salt kartofler.

KYLLINGESALAT128,-
hjemmelavet pesto, rødløg, cherrytomater, melon & parmesanost.

LAKSESALAT138,-
varmrøget laks, rejer, avocado, rødløg, cherrytomater & sauce verte.

RUGBRØDSSANDWICH138,-
laksemousse, sauce verte & dagens grønt serveres med salt kartofler.

PASTA154,-
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 OKSEMØRBRAD165,-
med salt kartofler & estragon creme.

NACHOS145,-
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.....209,-
Spansk Salami, lufttørret skinke modnet 8-9 mdr., lomo skinke med trøffelcreme, ølpølser, bresaola med estragoncreme.

LILLE SULT pr. person.....214,-
Hjemmelavet laksemousse, dadler med bacon, basilikumsmarinerede tigerrejer, vitello tonnato, spansk salami, kartoffelgratin, manchego ost.

STOR SULT pr. person234,-
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. person214,-
Falafel, salt kartofler med aioli, bruchetta med frisk tomat salat & hvidløg, avocado med sesam, prima donna ost, grillet halloumi, stegt champignon.

KÆRLIGHEDSBRÆTTET for 2 personer425,-
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 personer525,-
Salt kartofler med aioli, stenbiderrogn med creme fraiche, koldrøget Grand Cru laks med urter, basilikumsmarinerede tigerrejer, lufttørret skinke modnet 8-9 mdr., ølpølser, spansk salami, Vitello tonnato, bruchetta med olivenolie, flagesalt & manchego.

Prøv et lækkert glas vin til vores tapas, efter tjenerens valg 75,-

SMÅ RETTER

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

- TORTILLA CHIPS**..... 69,-
med chili hummus & hjemmelavet avocadocreme.
- 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.
- BRUSCHETTA** 74,-
med frisk tomatsalat, hvidløg & parmesan.
- TIGERREJER** 89,-
basilikumsmarinerede med hvidløg & brød.
- CARPACCIO CLASSICO** 124,-
med rucola, hjemmelavet trøffel crème, parmesan, pinjekerner & brød.
- VITELLO TONNATO**..... 89,-
tyndskåret kalvesteg med tunding, kapers & brød.
- HJEMMELAVET LAKSEMOUSSE** 89,-
med sauce verte, friske krydderurter & brød.
- TOMATSALAT** 85,-
med Stracciatella Burrata mozzarella, rucola, hjemmelavet basilikumspesto, pinjekerner & brød.
- PARMASKINKE** 99,-
med Stracciatella Burrata mozzarella toppet med olivenolie & brød.
- BLINIS**..... 89,-
med stenbiderrogn, purløg, rødløg & syrnede fløde.
- KOLDRØGET GRAND CRU LAKS** 98,-
med avocadocreme, friske urter & brød.
- KYLLINGESPYD** 89,-
med rørt sød/chili mayo & brød.
- STEGT CHORIZO** 79,-
med cherrytomater, pesto & brød.
- STEGTE TIGERREJER**..... 89,-
med chili, ingefær, honning, frisk lime & brød.
- STEGTE CHAMPIGNONER** 69,-
med parmesan, pesto & brød.
- FALAFEL**..... 79,-
med chilihummus.

Spørgsmål til allergener
bedes rettes til personalet

SPECIALITETER

Serveres fra kl 17

- ÅBEN SANDWICH** 154,-
med skiver af oksesteak, trøffelcreme, parmesan, rucola & surt, serveres med salt kartofler.
- LÆKKER ANRETNING** 124,-
med skiver af oksesteak, parmesan, balsamico glace, rødløg, pinjekerner og rucola.
- PASTA** 164,-
med trøffel & champignon i en lækker parmesansauce, toppet med rucola. (+Kylling 25,- + oksemørbrad 45,-)
- OKSEMØRBRAD** ca. 300g..... 289,-
med saltkartofler, stegte champignon, rødløg & parmesan, trøffelcreme og aioli.

DESSERTER

- TRE FORSKELLIGE OSTE** 79,-
med chutney, nødder & kiks.
- AMERIKANSK BROWNIE** 69,-
med vaniljeis.
- BELGISK VAFFEL** 69,-
med vaniljeis & chokoladesauce.
- TAPAS DESSERT**..... 69,-
med 3 slags kage.

KAFFE & TE

- CAFE LATTE** 49,-
Espresso med en stor del steamet mælk
- CAPPUCINO** 49,-
Dobbelt espresso med 1/3 mælkeskum, 1/3 steamet mælk & kakaodrys
- AMERICANO**..... 39,-
Single espresso med kogende vand
- CORTADO** 49,-
Dobbelt espresso med steamet mælk
- DOBBELT ESPRESSO** 30,-
- CHAI LATTE**..... 49,-
Vælg mellem spiced, vanilje & spiced sukkerfri
- TE**..... 30,-
Earl Grey med hvid jasmin, skovbær the, Sort the med mango
- VARM CHOKOLADE** med flødeskum 49,-
- ISKAFFE** 55,-
Kold mælk med espresso & valgfri sirup
- IRISH COFFEE** 69,-
Luksusudgave med kahlúa +15,-

KOLDE DRIKKE

ØKOLOGISK SODAVAND 39,- 54,-
Hindbærbrus, Myntebrus, Hyldebrus,
Appelsinbrus, Sportsvand, Lemon, Ginger ale,
Ginger beer

COCA COLA, COLA ZERO 39,- 54,-

SAN PELLEGRINO M. BRUS 30,- 50,-

ACQUA PANNA U. BRUS 30,- 50,-

GLAS/KANDE ISVAND 20,- 30,-

ØKOLOGISK JUICE & SAFT 45,-
Appelsinjuice, Hyldeblomstsafte med mynte,
Rabarberjuice

FADØL 45,- 59,-
Jacobsen Brown Ale, Kronenbourg 1664 Blanc,
Bryggerens Hane, Tuborg Classic

FLASKEØL 45,-
Spørg tjeneren om dagens udvalgt

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

SØDE VINE

- BORDEAUX -

Sauternes Louis Eschenauer Sauternes aoc 69 / 395
Klassisk lysdessertvin. Frisk & beherskelsesdme. Tildel ysedesserter.

- PORTUGAL -

Ruby Port Quinta do Estanho Oporto 59 / 395
Blød & sødmefuld mørk hedvin. Til de mørke desserter.

ROSÉ

- FRANKRIG -

Grenache/Syrah De Pontel d'Hérault igt 75 / 295
Tør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild & lækende.

Cinsault/Carignan Angel's Life d'Hérault igt 350
Smagfuld og yderst elegant rosé fra Sydfrankrig.

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

Doux Fleurs [sød] Quercy Vin de France 80 / 325
Sød & frugtigt rosé på Muscat druen. Kan også nydes til lette
desserter.

- TYSKLAND -

Pink Relax Rheinhessen 80 / 325
Mørk sød rosé på 100% Spätburgunder. Frisk & frugtigt.

HVIDVIN

- VENETO -

Pinot Grigio Riva d'Oro delle Venezie 80 / 325
Halvtør Italiensk klassiker fra Venedigområdet. Frugtigt & charmrende.

- PIEMONTE -

Moscato d'Asti Capetta Asti docg 350
Sød, let perlende hvidvin. Meget blød & frugtigt.

- ALSACE -

Pinot Gris Paul Schneider Alsace aoc 450
Frisk og fyldig med masser af karakter og en let sødmefuld finish.

- BOURGOGNE -

Meursault Chartron et Trebuchet Mersault aoc 1500
Stor tung bombe. Tør med tydelige fadnoter & masser af friskhed.

- LOIRE -

Sancerre Domaine Franck Millet Sancerre aoc 105 / 475
Tør & frisk Sauvignon Blanc. God syrlighed og en overraskende smidighed og blødhed.

- SYDFRANKRIG -

Chenin/Colombard De Pontel d'Hérault igt 75 / 295
Saftigt sydfransk landvin. Dejlig frugtigt & ukompliceret.

- TYSKLAND -

Riesling Relax Rheinhessen qba 80 / 325
Sød tysk konceptvin. Frisk & frugtigt sommerfavorit.

- OVERSØISK -

Sauvignon Blanc Inviniti Marlborough, New Z. 85 / 350
Frisk & karakterfuld hvidvin med noter af citrus & hyldeblomst.

Chardonnay Western Cellars California, USA 85 / 350
Fyldig let fadlagret hvidvin. God allround vin til mad.

Chardonnay Bogle California, USA 425
Imponerende hvidvin med både power & friskhed. Lagret på nye egetræsfade.

RØDVIN

- PUGLIA -

Primitivo di Manduria Campo Marina
Silkeblød & sødmefuld rødvin fra Italiens bedste Primitivo område.

Manduria doc 385

- PIEMONTE -

Barbera d'Asti Cascina Radice
Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter.

Asti docg 80 / 325

Barolo Cru "Sottocastello di Novello" Piazze
Toplækker enkeltmarks Barolo i moderne stil fra anmelderrost winemaker.

Barolo docg 750

- TOSCANA -

Chianti Classico Rossetti
Italiensk klassiker. Saftig, frugtig, charmerende. Medium kraftig.

Chianti Classico docg 395

Tignanello Marchesi Antinori
Indbegrebet af en Supertoscaner & et moderne ikon. Tør & kompleks rødvin.

Toscana igt 1600

- VENETO -

Ripasso Superiore Bertoldi
Saftig & fyldig rødvin med let sødme lavet på gamle Amarone-fade.

Valpolicella Classico doc 90 / 395

Amarone Bertoldi
Stor tung bombe. Silkeblød smagekspllosion lavet på druer tørret i 4 måneder.

Valpolicella Classico docg 695

- BOURGOGNE -

Pinot Noir Chartron et Trebuchet
Klassisk rød Bourgogne. Tør, elegant & charmerende saftigt.

Côtes de Nuits Village aoc 695

- RHÔNE -

Grenache/Syrah Domaine d'Angayrac
Kraftig rødvin med pæn fadlagring. Lette noter af vanilje & krydderier.

Costieres de Nimes aoc 90 / 375

Chateauneuf du Pape Domaine Grand Veneur
Syd-Rhône helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil.

Chateauneuf du Pape aoc 895

- SYDFRANKRIG -

Grenache/Carignan De Pontel
Blød & frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin.

d'Hérault igt 75 / 295

- SPANIEN -

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

Ribera del Duero do 695

- CALIFORNIA -

Zinfandel Western Cellars
Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power.

Lodi 85 / 350

Pinot Noir Bogle
Super lækker rødvin med både power & elegance. 9 måneders fadlagring.

Clarksburg 100 / 425

Cabernet Sauvignon Juggernaut
Stor potent rødvin med både saft og kraft.

Hillside 675

BOBLER

- SPANIEN -

Cava Brut Ana Ferret
Tørre sprøde bobler fra lille familieproducent udenfor Barcelona.

Penedes do 75 / 295

- ITALIEN -

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

Treviso doc 325

- CHAMPAGNE -

Brut l'Eloquente Jean de la Fontaine
Champagne lavet på Pinot Noir & Pinot Meunier. Kraftig & karakterfuld.

Champagne doc 495

Special Cuvée Bollinger
En klassiker & James Bonds foretrukne. Frisk & fyldig.

Champagne doc 695