



HVIDVIN

- Veneto -

Pinot Grigio 80 / 325
Riva d'Oro, delle Venezie

- Piemonte -

Moscato d'Asti 350
Capetta, Asti docg [Sød, let perlede]

- Alsace -

Pinot Gris 450
Paul Schneider, Alsace aoc

- Bourgogne -

Meursault 1500
Chartron et Trebuchet, Bourgogne

- Loire -

Sancerre 105 / 475
Domaine Franck Millet, Sancerre aoc

- Sydfrankrig -

Colombard/Ugni Blanc 79 / 295
Haut Marin, Gascogne

- Tyskland -

Riesling 80 / 325
Relax, Rheinhessen qba

- Oversøisk -

Sauvignon Blanc 85 / 350
Inviniti, Marlborough, New Z.

Chardonnay 85 / 350
Western Cellars, California, USA

Chardonnay 425
Bogle, California, USA

ROSÉ

- Frankrig -

Rosé Gourmand 79 / 295
Haut Marin, Gascogne

Grenache 350
Angel's Life, d'Hérault igt

Le Pachá [øko] 450
Château l'Escarelle, Provence

Doux Fleurs [sød] 80 / 325
Quercy, Vin de France

- Tyskland -

Pink 80 / 325
Relax, Rheinhessen qba

SØDE VINE

- Bordeaux -

Sauternes 69 / 395
Louis Eschenauer, Sauternes aoc

- Portugal -

Ruby Port 59 / 395
Quinta do Estanho, Oporto

RØDVIN

- Puglia -

Primitivo di Manduria 385
Campo Marina, Manduria doc

- Piemonte -

Barbera d'Asti 80 / 325
Cascina Radice, Asti docg

Barolo Cru "Sottocastello di Novello" 750
Piazzo, Barolo docg

- Toscana -

Chianti Classico 395
Rossetti, Chianti Classico docg

Tignanello 1850
Marchesi Antinori, Toscana igt

- Veneto -

Ripasso Superiore 90 / 395
Bertoldi, Valpolicella Classico doc

Amarone 695

Bertoldi, Valpolicella Classico docg

- Bourgogne -

Pinot Noir 695
Chartron et Trebuchet, Côtes de Nuits Village aoc

- Rhône -

Grenache/Syrah 90 / 375
Domaine d'Angayrac, Costieres de Nimes aoc

Chateauneuf du Pape 895

Domaine Grand Veneur, Chateauneuf du Pape aoc

- Sydfrankrig -

Merlot/Cabernet 79 / 295
Haut Marin, Gascogne

- Spanien -

Tempranillo Roble 695
Ardal, Ribera del Duero do

- Oversøisk -

Zinfandel 85 / 350
Western Cellars, Lodi, California, USA

Pinot Noir 100 / 425
Bogle, Clarksburg, California, USA

Cabernet Sauvignon 675
Juggernaut, Hillside, California, USA



BOBLER

- Spanien -

Cava Brut 75 / 295
Ana Ferret, Penedes do

- Italien -

Prosecco Extra Dry 325
Corte delle Calli, Treviso doc

- Champagne -

Brut l'Eloquente 495
Jean de la Fontaine, Champagne doc

Special Cuvée 695

Bollinger, Champagne doc

lagerførte årgange kan oplyses af deres tjener

TAP & VIN

COCKTAILS & LONG DRINKS 85,-

- Aperol Spritz - Som Tap & Vin anbefaler den
Limoncello Spritz - Limoncello, Prosecco, Pellegrino
Eldeflower Spritz - Hyldeblomst, Prosecco, Pellegrino
Husets Sangria m. cognac - vælg mellem rød eller hvid
Berry Bramble - Solbær, tranebær, citron, lime, øko gin
Tom Passion - Passionsfrugt, citron, øko gin
Spiked Watermelon - Rom, Vandmelon Red bull
White Russian - Vodka, kahlúa, mælk
Dark 'n' stormy - Rom, ginger beer
Tom Collins - Gin, lemon, danskvand
Gin Hass - Gin, lemon, mango
Mojito m. passionsfrugt



Espresso Martini

Vodka - red bull

Rom & Cola

Gin & Tonic



SNACKS

FRISK SICILIANSKE OLIVEN 59
med røget saltmandler

DESSERTER

TRE FORSKELLIGE OSTE.....79
med chutney, nødder & kiks

AMERIKANSK BROWNIE75
med vanille is

MÅNEDENS DESSERT75
Spørg tjeneren hvad vi kan overraske med

TAPAS DESSERT.....75
med 3 slags kage

KOLDE DRIKKE

Økologisk Sodavand	44	59
Hindbærbrus, Myntebrus, Hyldebrus, Appelsinbrus, Sportsvand, Lemon, Ginger ale, Ginger beer		
Sodavand	44	59
Coca cola, Zero		
San Pellegrino med brus	30	55
Acqua Panna uden brus	30	55
Isvand glas/kande	25	35
Økologisk Juice og Saft		45
Appelsinjuice, Hyldeblomstsaft med mynte, Rabarberjuice		
Fadøl	49	69
Jacobsen Brown Ale, Kronenbourg 1664 Blanc, Tuborg Classic		
Flaskeøl		45
Spørg tjeneren om dagens udvalg		
Husets milkshake		55
Milkshake med jordbær, mango eller chokolade		

KAFFE & TE

CAFE LATTE	49,-
Espresso m. en stor del steamet mælk	
CAPPUCCINO	49,-
Dobbelt espresso m. 1/3 mælkeskum, 1/3 steamet mælk & kakaodrys	
AMERICANO	39,-
Single espresso m. kogende vand	
CORTADO	49,-
Dobbelt espresso m. steamet mælk	
DOBBELT ESPRESSO	30,-
CHAI LATTE	49,-
Vælg mellem spiced, vanille & spiced sukkerfri	
TE	30,-
Earlgrey m. hvid jasmin, Skovbær te, Sort te m. mango	
VARM CHOKOLADE M. FLØDESKUM	49,-
ISKAFFE	55,-
Kold mælk m. espresso & valgfri sirup	
IRISH COFFEE	69,-
Luksusudgave m. kahlúa +15,-	