

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

159



HAPSER 74

ristet rugbrød med spejlæg, avocado, ærteskud & friske krydderurter

GRÆSK YOGHURT 69

med frisk frugt, mandler, chiafrø, knas & sirup

OSTEMAD 45

som baren kan lide den med fransk brie & chutney



FROKOST

(Serveres indtil kl.17.00)

ÅBEN SANDWICH 139

parmaskinke, burrata mozzarella, avocado, semi-dried tomater, basilikumspesto serveres med salt kartofler & aioli

KYLLINGESANDWICH 139

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

KYLLINGESALAT 129

hjemmelavet pesto, rødløg, cherrytomater, melon & parmesanost

LAKSESALAT 139

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

RUGBRØDSSANDWICH 139

laksemousse, sauce verte & dagens grønt serveres med salt kartofler

PASTA 159

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

PANINI 99

frisk mozzarella, modnet lufttørret skinke & hjemmelavet basilikumspesto

AVOCADOMAD 79

på ristet rugbrød med blødkogt æg, ærteskud & chilihumus

NACHOS 145

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

OM TAP & VIN

NÆSTVEDS HYGGLIGSTE 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 hjem.

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 ønsker lidt mere end det sædvanlige.

TAPAS



Alle retter serveres med husets 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. PERSON 234

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 214

falafel, salt kartofler med aioli, bruchetta med frisk tomat salat & hvidløg, avocado med sesam, prima donna ost, grillet halloumi, Stegt champignon.

KÆRLIGHEDSBRÆTTET FOR 2 PERSONER... 429

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..... 529

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.

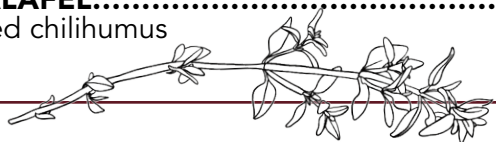
PRØV ET LÆKKERT GLAS VIN TIL VORES

TAPAS, EFTER TJENERENS VALG 79

SMÅ RETTER

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

- TORTILLA CHIPS**69
med chili hummus
& hjemmelavet avokadocreme
- 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**74
med frisk tomatsalat i hvidløg & permesan
- TIGERREJER**89
Basilikumsmarinerede med hvidløg & aioli
- CARPACCIO CLASSICO** 129
med rucola, hjemmelavet trøffel crème,
parmesan & pinjekerner
- VITELLO TONNATO,
TYNSKÅRET KALVESTEG**89
med tunding & kapers
- HJEMMELAVET LAKSEMOUSSE**.....89
med sauce verte & friske krydderurter
- TOMATSALAT**.....89
med Stracciatella Burrata mozzarella, rucola,
hjemmelavet basilikumspesto & pinjekerner
- PARMASKINKE**99
med Stracciatella Burrata mozzarella
toppet med olivenolie
- BLINIS**89
med stenbiderrogn, purløg,
rødløg & syrnede fløde
- KOLDRØGET GRAND CRU LAKS**98
med avokadocreme & friske urter
- KYLLINGESPYD**89
med rørt sød/chili mayo & brød
- STEGT CHORIZO**.....79
med cherry tomater & frisk basilikum
- STEGTE TIGERREJER**89
med chili, ingefær, honning & frisk lime
- STEGTE CHAMPIGNONER**.....69
med parmesan & basilikumspesto
- FALAFEL**.....79
med chilihumus



Spørgsmål til allergener
bedes rettet til personalet

SPECIALITETER

Serveres fra kl 17

- ÅBEN SANDWICH**159
med skiver af oksesteak, trøffelcreme, parmesan,
rucola & surt, serveres med salt kartofler
- LÆKKER ANRETNING**129
med skiver af oksesteak, parmesan, balsamico glace,
rødløg, pinjekerner og rucola
- PASTA**164
med trøffel & champignon i en lækker parmesansovs,
toppet med rucola (+Kylling 20 + oksesteak40)

DESSERTER

- TRE FORSKELLIGE OSTE** 79
med chutney, nødder & kiks
- AMERIKANSK BROWNIE**..... 75
med vanille is
- MÅNEDENS DESSERT** 75
Spørg tjeneren hvad vi kan overraske med
- TAPAS DESSERT**..... 75
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**..... 35
- CHAILATTE** 49
vælg mellem spiced, vanille & 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	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
GLAS/KANDE ISVAND	25	35
ØKOLOGISK JUICE & SAFT		45
Appelsinjuice, Hyldeblomstsft 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		

SØDE VINE

- BORDEAUX -
Sauternes Louis Eschenauer Sauternes aoc 69/395
Klassisk lys dessertvin. Frisk & behersket sødme. Til lyse desserter

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

ROSÉ

- FRANKRIG -
Rosé Gourmand Haut Marin Gascogne 79 / 295
Tør, pink, sydfransk rosé. Frisk, mild & læskende.

Grenache Angel's Life d'Hérault igt 350
Helt lys og yderst elegant rosé fra Sydfrankrig.

Le Pachá [øko] Château l'Escarelle Provence 450
Kåret til verdens bedste rosé i International Wine Challenge.

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

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



HVIDVIN



- VENETO -	Pinot Grigio Riva d'Oro	delle Venezie	80 / 325
Halvtør Italiensk klassiker fra Venedigområdet. Frugtig & charmende.			
- PIEMONTE -	Moscato d'Asti Capetta	Asti docg	350
Sød, let perlende hvidvin. Meget blød & frugtig.			
- 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 sylighed og en overraskende smidighed og blødhed.			
- SYDFRANKRIG -	Colombard/Ugni Blanc Haut Marin	Gascogne	79 / 295
Saftig sydfransk landvin. Frisk og frugtig.			
- TYSKLAND -	Riesling Relax	Rheinhessen qba	80 / 325
Sød tysk konceptvin. Frisk & frugtig 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 Manduria doc 385
Silkeblød & sødme fuld rødvin fra Italiens bedste Primitivo område.

- PIEMONTE -

Barbera d'Asti Cascina Radice Asti docg 80 / 325
Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter.

Barolo Cru "Sottocastello di Novello" Piasco Barolo docg 750
Toplækker enkeltmarks Barolo i moderne stil fra anmelderrost winemaker.

- TOSCANA -

Chianti Classico Rossetti Chianti Classico docg 395
Italiensk klassiker. Saftig, frugtig, charmerende. Medium kraftig.

Tignanello Marchesi Antinori Toscana igt 1850
Indbegrebet af en Supertoscaner & et moderne ikon. Tør & kompleks rødvin.

- VENETO -

Ripasso Superiore Bertoldi Valpolicella Classico doc 90 / 395
Saftig & fyldig rødvin med let sødme lavet på gamle Amarone-fade.

Amarone Bertoldi Valpolicella Classico docg 695
Stor tung bombe. Silkeblød smagsekspllosion lavet på druer tørret i 4 måneder.

- BOURGOGNE -

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

- RHÔNE -

Grenache/Syrah Domaine d'Angayrac Costieres de Nimes aoc 90 / 375
Kraftig rødvin med pæn fadlagring. Lette noter af vanilje & krydderier.

Chateauneuf du Pape Domaine Grand Veneur Chateauneuf du Pape aoc 895
Syd-Rhône helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil.

- SYDFRANKRIG -

Merlot/Cabernet Haut Marin Gascogne 79 / 295
Blød & frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin.

- SPANIEN -

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

- CALIFORNIA -

Zinfandel Western Cellars Lodi 85 / 350
Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power.

Pinot Noir Bogle Clarksburg 100 / 425
Super lækker rødvin med både power & elegance. 9 måneders fadlagring.

Cabernet Sauvignon Juggernaut Hillside 675
Stor potent rødvin med både saft og kraft.

BOBLER

- SPANIEN -

Cava Brut Ana Ferret Penedes do 75 / 295
Tørre sprøde bobler fra lille familieproducent udenfor Barcelona.

- ITALIEN -

Prosecco Extra Dry Corte delle Calli Treviso doc 325
Frugtig & charmerende. Extra Dry betyder spøjst nok 'halvtør' på vinsprog.

- CHAMPAGNE -

Brut l'Eloquente Jean de la Fontaine Champagne doc 495
Champagne lavet på Pinot Noir & Pinot Meunier. Kraftig & karakterfuld.

Special Cuvée Bollinger Champagne doc 695
En klassiker & James Bonds foretrukne. Frisk & fyldig.