



## cocktails

<b>white negroni</b>	80
beefeater gin, lillet, zuse	
<b>basil smash</b>	80
beefeater gin, basilikum sirup, citron	
<b>nr 9</b>	80
tequila, aperol, grape & lime	
<b>pineapple rose</b>	80
four roses bourbon, ananas puré, kardemomme sirup, citron	
<b>espresso martini</b>	85
absolut vodka, kahlua & espresso	
<b>mojito</b>	85
havana club 7 anos rom, mynte/averna sirup, lime	
<b>nørrebro g&amp;t</b>	65
beefeater gin, tonic	
<b>aperol spritz</b>	75
aperol, danskvand, bobler	
<b>dark n' stormy</b>	80
gosling rom, lime & ingefær	
<b>negroni</b>	80
beefeater gin, campari, antica formula	

## bobler

<b>blanc de blanc brut</b>	50/250
nv - charles bailly - beaujolais	
<b>champagne grand reserve</b>	75/450
nv - andré clouet - grand cru - bouzy	
<b>champagne rosé</b>	600
nv - andré clouet - grand cru - bouzy	
<b>dom pérignon</b>	1400
2005 - moët et chandon - cuvée - eprenay	
<b>krug</b>	1500
nv - krug grand cuvée - reims	

## øl

<b>tuborg rå</b> (øko, fad)	35
<b>nørrebro</b> (øko)	55
<b>the bad</b> (øko)	55
<b>stuykman witbier</b> (øko)	55
<b>king county brown ale</b> (øko)	55
<b>"what would Black Jesus do?"</b> sort IPA (øko)	65
<b>"rye so serious"</b> IPA (øko)	65

## friske hvide

<b>sauvignon blanc</b>	65/250
guy saget - la petir perriere - Frankrig <i>tør, hyldeblomst, lime</i>	
<b>chablis</b>	85/350
jean-marc brocard - saint claire - bourgogne <i>tør, madæbler, flint, mineralsk</i>	
<b>sancerre</b>	400
guy saget - loire - frankrig <i>tør, hyldeblomst, citrus, mineralsk</i>	
<b>macôn verze '14</b>	475
domaine leflaive - bourgogne <i>tør, grønne æbler, citrus, mineralsk</i>	
<b>riesling '14</b>	500
weingut emmerich knoll - federspiel - Østrig <i>tør, moden fersken, bergamotte</i>	
<b>chardonnay '13</b>	500
silverado vineyards - californien <i>tør, æble, vanilje, peber</i>	

## aromatiske hvide

<b>chardonnay/colombard</b>	65/250
haut flassac - frankrig <i>æble, lakrids, hvide blomster</i>	
<b>verdejo/viura</b>	300
lagranja - castilla y león - spanien <i>tør, fennikel, citrus</i>	
<b>riesling</b>	85/350
s,a prüm - essence - tyskland <i>halvtør, clementiner, honning</i>	
<b>riesling</b>	350
domaine bott-geyl - les elements - frankrig <i>tør, umoden mango, grape</i>	
<b>sauvignon blanc '14</b>	425
clos marguerite - marlborough, new zealand <i>tør, hyldeblomst, lime, mineralsk</i>	
<b>riesling '14</b>	450
weingut georg mosbacher, basalt - tyskland <i>tør, honning, grape, petrolium</i>	

## fyldige hvide

<b>chardonnay</b>	85/350
sebastiani - sonoma, californien <i>tør, æble, vanilje, hasselnødder</i>	
<b>bourgogne blanc</b>	85/350
vincent giradin - bourgogne <i>tør, æble, citrus, fad</i>	
<b>chardonnay '15</b>	450
foley family wines - dashwood - new zealand <i>tør, æbler, citronskal, fad</i>	
<b>meursault '14</b>	650
vincent giradin - vieilles vignes bourgogne <i>tør, æbler, hasselnødder</i>	
<b>chassagne-montrachet '14</b>	900
bruno colin - la maltroie - ler cru - bourgogne <i>hasselnødder, brunet smør, æble, citrus</i>	
<b>riesling grand cru '11</b>	1200
f.e trimbach - clos ste. hune - alsace <i>tør, petrolium, grape</i>	

## rosé

<b>melopée de gavoty</b>	75/300
domaine gavotte - côtes de provence - frankrig <i>tør, peach-melba, skovjordbær</i>	

## parlør

### **tannin**

Minder om garvesyre. Munden vil føles tør, indtil man kombinerer vinen med måltidet. Tanninrige vine er gode venner med proteinholdige retter... især bøf.

### **tør**

Der er en del frugtsyre i vinen. Vinen vil føles frisk og 'knytrende' i munden

### **animalsk**

...giver associationer til stald, seletøj, læderfedt, hør, halm osv.

### **petroleum**

Et klassisk riesling-karakteristika, som minder om dieselolie. På den gode måde!

### **fad**

...er de egetræstønder vinen lægger på inden den tappes på flaske. I modsætning til vin som har lagret på ståltanke - hvilket giver et renere drueudtryk, giver egefadet smagsnuancer af træ, ristet brød, brunet smør, vanilje osv.

Er fadene nye, afgiver de mere smag, end hvis de er genbrugt fra tidligere år

### **økologi Vs. biodynamik**

Økologi er landbrug uden brug af sprøjtemidler. Biodynamisk dyrkning er også økologisk men indeholder også en åndelig dimension. Grundlæggende anses Jorden som en levende organisme, der skal næres af kræfter fra kosmos.

lette røde

<b>barbera d' 'alba</b>	75/300
giacosa fratelli - bussia - piemonte, italien	
<i>multebær, skovbund, moderate tanniner</i>	
<b>bourbogne rouge</b>	85/350
domaine faiveley - bourgogne	
<i>hindbær, violer, lædernote</i>	
<b>fleurie '13</b> (serveres afkølet)	400
chateau beauregard, mâconnais - frankrig	
<i>kirsebær, hindbær, salvie</i>	

krydrede røde

<b>cabernet sauvignon</b>	65/250
viña perez cruz - reserve - maipo valley, chile	
<i>solbær, stikkelsbær, bløde tanniner</i>	
<b>ribera del duero</b>	300
bodegas monteabellón - acapella - spanien	
<i>blommer, figner, moderate tanniner</i>	
<b>rioja</b>	85/350
bodegas muriel - vendimia seleccionada - spanien	
<i>tørrede frugter, eucalyptus, ruskind, moderate tanniner</i>	
<b>ripasso '14</b>	400
corte figaretto - Acini Amen - veneto, italien	
<i>rosiner, amarena-kirsebær, bløde tanniner</i>	
<b>brunello '11</b>	525
maddelena cordella - toscana, italien	
<i>kirsebær, læder, chokolade, tanninrig</i>	
<b>châteauneuf-du-pape '11</b>	575
château mont-redon - vignoble fabre - rhone, frankrig	
<b>barolo '11</b>	625
pelassa - piemonte, italien	
<i>skovbær, blomme, mandler, tanninrig</i>	
<b>hacienda monasterio '13</b>	650
peter sisseck - ribera del duero, spanien	
<i>solbær, rosiner, læder, tanninrig</i>	
<b>pomerol '11</b>	675
château bonalque - pomerol - bordeaux, Frankrig	
<i>blåbær, allehånde, mokka, tanninrig</i>	
<b>silver oak '12</b>	900
silver oak - napa valley, californien	
<i>solbær, mokka, vanilje, friske tanniner</i>	
<b>ornellaia '12</b>	1400
tennuta dell' ornellaia - toscana, italien	
<i>solbær, mokka, vanilje, friske tanniner</i>	

frugtige røde

<b>diamond lake</b>	65/250
château de pap - californien	
<i>brombær, solbær, rålakrids</i>	
<b>côtes du rhône villages</b>	75/300
cave de chusclan - les genets - rhône, frankrig	
<i>kirsebær, kernelæder, violer</i>	
<b>pinot noir</b>	85/375
forefront - californien	
<i>brombær, kirsebær, sød lakrids</i>	
<b>chianti '11</b>	90/400
bibbiano - toscana, italien	
<i>brombær, hindbær, bløde tanniner</i>	
<b>brothers pinot noir '13</b>	450
giesen - brothers - marlborough, new zealand	
<i>boysenbær, eucalyptus, anis</i>	
<b>gevrey-chambertin '11</b>	550
thierry mortet - bourgogne	
<i>hindbær, læder, tobak</i>	
<b>anthill pinot noir '13</b>	800
anthill farms sonoma coast - californien	
<i>skovbær, friske blommer, ufiltreret</i>	
<b>vosne romanée '13</b>	1200
domaine perrot-minot - champs perdrix - bourgogne	
<i>elegant, hindbær, peber, saddelfedt</i>	

kraftige røde

<b>shebang! red</b>	85/375
bedrock wine co.- cute lx - sonoma, californien	
<i>solbær, merian, kaffe</i>	
<b>shiraz '13</b>	425
elderton - estate - australien	
<i>solbær, marmelade, sød lakrids</i>	
<b>gravel bed red '13</b>	145/650
sebastiani - sonoma, usa	
<i>blåbær, solbær, mineralitet</i>	
<b>merlot '12</b>	500
silverado - mount george vineyard - californien	
<i>solbær, merian, kaffe</i>	
<b>zinfandel '13</b>	575
stuhlmuller, alexander valley est. - californien	
<i>solmodne brombær, tranebær, brun farin</i>	
<b>amarone '11</b>	550
pietro zanoni - montezovo - veneto, italien	
<i>svesker, rosiner, varme krydderier</i>	
<b>corte a malbec '11</b>	600
bodegas vialta - mendoza, argentina	
<i>solbær, eucalyptus, animalsk, tanninrig</i>	
<b>clos de l'obac '09</b>	900
costers del siurana - priorat, spanien	
<i>brombær, solbær, læder</i>	

søde vine

<b>sauternes</b> '14	50/350
château cantegrill - bordeaux, frankrig	
abrikos, honning, mandler	
<b>moscato d'asti</b>	50/250
vallebelbo - piemonte, italien	
mousserende, hyldeblomst, honning	
<b>portvin</b> '01	50/250
coroa de rei - porto, portugal	
rosiner, mørke skovbær, nødder	

soft drinks

<b>pellegrino &amp; aqua panna</b>	40
<b>coca cola</b>	30
<b>coca cola zero</b>	30
<b>faxe kondi</b>	30
<b>squash</b>	30
<b>dagens øko-lemonade</b>	35
spørg din tjener om dagens udvalg	
<b>virgin cocktail</b>	50
spørg din tjener om dagens udvalg	

kaffe

<b>americano</b>	30
<b>espresso</b>	25
<b>dobbelt espresso</b>	30
<b>cortado</b>	35
<b>cappucino</b>	40
<b>latte</b>	40

te

<b>frisk mynte m. lime</b>	30
<b>cool herbal urte</b>	30
<b>lemon &amp; ginger grøn</b>	30

whiskey (4 cl)

<b>makers mark</b> bourbon	50
kentucky straight - usa	
<b>glenlivet 12y</b> single malt whiskey	85
speyside - scotland	
<b>talisker 10y</b> single malt whiskey	95
isle of skye - scotland	
<b>jameson</b> blended whiskey	95
select reserve black barrel - irland	
<b>woodford reserve</b> bourbon	85
kentucky straight - usa	
<b>blantons</b> bourbon	85
kentucky straight - usa	
<b>noah's mill</b> bourbon	115
kentucky straight - usa	
<b>rye whiskey</b> (øko)	85
Vulson - white rhino rye - France	

rom (4cl)

<b>diplomatico</b>	95
reserva exclusiva - venezuela	
<b>ron zacapa</b>	100
solera 23 - guatemala	
<b>ron zacapa</b>	165
x.o - guatemala	

cognac & calvados (4 cl)

<b>a. e dor</b> cognac	50
vsop - frankrig	
<b>a. e dor</b> cognac	135
x.o - frankrig	
<b>didier lemorton</b> calvados	85
10 ans - frankrig	

øvrigt (4cl)

<b>grappa di barolo</b>	100
marolo - piemonte, italien	
<b>bailey's</b>	50
kaffelikør - irland	
<b>limoncello</b>	50
citron likør - italien	