

**** COCKTAILMENU ****

3 UDVALGTE COCKTAILS

225

COCKTAILS & PITCHERS

LITCHI LOVE : vodka - litchi - lime - hibiscus	85 / 395
PASSION PASSION : rom - passionsfrugt - lime	85 / 395
MAI TAI : rom - lime - ananas - mandel	95 / 395
PLUM BOMB : japansk blommevin - vodka - lime	85 / 395
CUTE'CUMBER : gin - agurk - hyldeblomst - togarashi	95 / 395
DARK'N'STORMY : rom - ginger beer - lime	85 / 395
BEEFEATER G&T : gin - tonic - koriander - enebær	75 / 375
ROKU G&T : gin - tonic - koriander - ingefær	110 / 500

Ø L

IPA : city session - To Ø1 - FADØL	55
PILSNER : 45 days organic - To Ø1 - FADØL	65
SAPPORO PREMIUM BEER	55
TIGER LAGER BEER	55
GWEI-LO PALE LAGER	50
BREWDOG PUNK ALKOHOLFRI IPA	45

JAPANSKE DRÅBER

HANZŌ SHŌT	30
SUNTORY TOKI WHISKY	75
GEKKEIKAN : serveres kold	75 / 300
JINRO CHAMISUL PLUM SOJU	65

SOFT DRINKS

HANZO LEMONADE : lime - ingefær <u>eller</u> passionsfrugt	40
SODAVAND : coca cola - coca cola zero <u>eller</u> ginger beer	30
RAMUNE : original - litchi <u>eller</u> appelsin	40
MOCKTAIL : litchi - lime - hibiscus	55
VAND : m/u brus pr. flaske	10

KAFFE & THE

AMERICANO <u>eller</u> DOBBELT ESPRESSO	35
CORTADO <u>eller</u> FLAT WHITE	40
CAFFÈ LATTE <u>eller</u> CAPPUCCINO	45
THE sort mango - grøn sencha <u>eller</u> hvid fersken	35

VIN

MOUSSERENDE

BLANC DE BLANCS Charles Bailly, Frankrig	65 / 275
CHAMPAGNE Grand Cru, André Clouet, Bouzy, Frankrig	475
CHAMPAGNE 2013 Grand Vintage, Moët & Chandon, Épernay, Frankrig	800

HVID

SAUVIGNON BLANC La Umbra, The Iconic Estate, Rumænien	65 / 275
VERDEJO Basa, Telmo Rodriguez Rueda, Spanien	300
RIESLING Pündericher Kabinett, Clemens Busch, Mosel, Tyskland	85 / 325
GRÜNER VELTLINER Gärtling, Weingut Nigl, Kremstal, Østrig	325
CHARDONNAY Lander-Jenkins, Californien, USA	95 / 375
CHABLIS La Prieuré, La Chablisienne, Bourgogne, Frankrig	425
SANCERRE La Chatellenie, Joseph Mellot, Loire, Frankrig	475
RIESLING Loibner Federspiel, Weingut Emmerich Knoll, Wachau, Østrig	500
SAUVIGNON BLANC Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand	525
CHASSAGNE-MONTRACHET Domaine Bader-Mimeur, Bourgogne, Frankrig	650

ROSÉ & ORANGE

PESQUIE Edition 1912M, Domaines Paul Mas, Languedoc-Roussillon, Frankrig	75 / 300
---	----------

RØD

ROSSO Wave, Cantine Settesoli, Sicilien, Italien	65 / 275
SANGIOVESE Fancy Red Wine, Fancy Red Wine Co., Italien	80 / 300
TEMPRANILLO LZ, Telmo Rodriguez, Rioja, Spanien	85 / 325
CABERNET SAUVIGNON Le Roi, DeLoach, Californien, USA	375
PINOT NOIR Longford Estate, Monterey, USA	375
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE Château Mont-Redon, Rhône, Frankrig	550
PINOT NOIR Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand	600
GEVREY-CHAMBERTIN Vieilles Vignes, Faiveley, Bourgogne, Frankrig	700

HANZŌ