

## \*\* COCKTAIL MENU \*\*

### 3 UDVALGTE COCKTAILS

225

## \*\* MOCKTAIL MENU \*\*

### 3 ALKOHOLFRIE COCKTAILS

165

## COCKTAILS & PITCHERS

<b>FRENCH 57</b> : Bobler- beefeater gin - citrongræs - citron	95
<b>CILANTRO G&amp;T</b> : Beefeater gin - Franklin & Sons tonic - koriander - enebær	75 / 375
<b>LYCHEE LOVE</b> : Absolute vodka - litchi - lime - hibiscus	85 / 395
<b>PASSION PASSION</b> : Gosling Rom - passionsfrugt - lime	85 / 395
<b>DARK 'N' GINGER</b> : Gosling Rom - Franklin & Sons ginger beer - lime	85 / 395
<b>HANZŌ G&amp;T</b> : Roku gin - Franklin & Sons LTD - tonic - limeblade - ingefær	110 / 500

## ØL

<b>KRONENBOURG BLANC 1664 HVEDEØL</b> : Fadøl	65
<b>SAPPORO PILSNER</b> : Flaske	55
<b>IMPLOSION</b> Alkoholfri (0,3% Vol) Fra TO ØL : Dåse	45
<b>TROPICAL RUMBLE</b> IPA Session M/Mango Og Citrus Fra TO ØL : Dåse	45
<b>TUBORG ØKOLOGISK PILSNER</b> : Fadøl	50 / 165

## JAPANSKE DRÅBER

<b>HANZŌ SHOT</b>	1 Stk 30 / 5 Stk 100
<b>SUNTORY TOKI WHISKY</b>	85

## SOFT DRINKS

<b>HANZŌ GINGER LEMONADE</b> : Ingefær - citrus - hyldeblomst	45
<b>HANZŌ CITRUS LEMONADE</b> : Citrus - hyldeblomst - lime - kan serveres m/u brus	40
<b>HANZŌ PASSION FRUIT LEMONADE</b> : passionsfrugt - lime - kan serveres m/u brus	40
<b>HANZŌ LYCHEE LEMONADE</b> : Litchi - lime - hibiscus - kan serveres m/u brus	40
<b>RAMUNE JAPANSK SODAVAND</b> : Spørg din tjener for udvalget	40
<b>COCA COLA</b>	30
<b>COCA COLA ZERO</b>	30
<b>VAND</b> : m/u brus pr. flaske	10

## KAFFE & THE

<b>AMERICANO</b> eller <b>DOBBELT ESPRESSO</b>	30
<b>CORTADO</b> eller <b>FLAT WHITE</b>	35
<b>CAFFÈ LATTE</b> eller <b>CAPPUCCINO</b>	35
<b>THE</b> Spørg din tjener for udvalget	40

# VIN

## \*\* VINMENU \*\*

### BOBLER - HVIDVIN - RØDVIN - KAFFE 200

#### MOUSSERENDE

<b>CHARLES BAILLY</b> Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs	75 / 300
<b>CHAMPAGNE</b> Grand Cru, André Clouet, Bouzy, Frankrig	475

#### HVID

<b>SAUVIGNON BLANC</b> , The Iconic Estate, Rumænien	75 / 300
<b>RIESLING</b> Hommage a Luise, Wachenheim, Tyskland	80 / 350
<b>RIESLING</b> Kabinet, Weingut Clemens Busch, Mosel, Tyskland	425
<b>CHARDONNAY</b> Sebastiani, Californien, USA	95 / 425
<b>CHABLIS</b> Jean Marc Brochard, Bourgogne, Frankrig	550
<b>SANCERRE</b> Sauvignong Blanc, Joseph Mellot, Sancerre, Frankrig	500
<b>GRÜNER VELTLINER</b> , Nigl, Gärtling, Østrig	375
<b>VERDEJO</b> , Basa, Rueda, Spanien	350

#### ROSÉ

<b>CINSAULT</b> Le Paradou, Sydfrankrig	75 / 300
---	----------

#### RØD

<b>PINOT NOIR</b> Sandhi Pinot Noir Sta. Rita Hills, Californien, USA	135 / 650
<b>PINOT NOIR</b> Longford Estate, Monterey, Californien, USA	80 / 375
<b>ROSSO</b> 'Wave', Cantine Settesoli, Sicilien, Italien	75 / 300
<b>TEMPRANILLO</b> 'LZ', Telmo Rodriguez, Rioja, Spanien	350
<b>MERLOT</b> Les Esperons, Frankrig	350
<b>PLOUSSARD ARBOIS</b> Plous'saperlipopette', Domaine De La Borde, Jura, Frankrig	700

#### UGENS FRA GEMMEREN

<b>RØD/HVID</b> , Spørg Din Tjener	Fra 300
------------------------------------	---------

HANZŌ