

# VINKORT

## BOBLER

|  |           |
|--|-----------|
| <b>BLANC DE BLANC BRUT</b> NV - Charles Bailly, Frankrig                     | 65 / 275  |
| <b>CHAMPAGNE</b> André Clouet - Grand Cru - Bouzy, Frankrig                  | 105 / 475 |
| <b>CHAMPAGNE ROSÉ</b> André Clouet - Grand Cru - Bouzy, Frankrig             | 550       |
| <b>DOM PÉRIGNON</b> Moët et Chandon - Cuvée Dom Pérignon - Épernay, Frankrig | 1.500     |

## VORES FAVORITVIN

*Vælg mellem vores favoritvin eller vores to vinmenuer, der er sammensat ud fra menukortet*

|  |           |
|--|-----------|
| <b>RIPASSO SUPERIORE</b> Villa Ca'Vendri - Valpolicella, Italien | 105 / 400 |
| <b>RIESLING FEINHERB</b> Fritz Haag - Mosel, Tyskland            | 95 / 375  |
| <b>GREATEST VINMENU</b>  | 175       |
| <b>VINTJENERENS VINMENU</b>                                      | 300       |

## HVIDVIN

|   |           |
|---|-----------|
| <b>CHARDONNAY</b> Pelusas, Chile                        | 65 / 275  |
| <b>RIESLING FEINHERB</b> Fritz Haag - Mosel, Tyskland   | 95 / 375  |
| <b>CHARDONNAY</b> - Rustenberg, Stellenbosch, Sydafrika | 100 / 400 |
| <b>PINOT GRIGIO</b> La Cappucina - Veneto, Italien      | 95 / 350  |
| <b>SANCERRE</b> Joseph Mellot - Loire, Frankrig         | 115 / 425 |
| <b>CHABLIS</b> La Chablisienne - Bourgogne, Frankrig    | 100 / 425 |
| <b>MEURSAULT VV</b> , Vincent Girardin, Frankrig        | 700       |

## ROSÉ

|  |          |
|--|----------|
| <b>COTE MAS ROSE AURORE</b> , SYDFRANKRIG              | 65 / 275 |
| <b>DOMAINE DE PELLEHAUT GASCOGNE</b> , SYDVESTFRANKRIG | 85 / 325 |

## RØDVIN

|  |           |
|--|-----------|
| <b>CABERNET SAUVIGNON</b> The Applicant, Chile                       | 65 / 275  |
| <b>BARBERA D'ALBA</b> Terre del Barolo - Piemonte, Italien           | 85 / 325  |
| <b>PINOT NOIR</b> Monterey, USA                                      | 95 / 375  |
| <b>RIPASSO SUPERIORE</b> Villa Ca'Vendri - Valpolicella, Italien     | 105 / 400 |
| <b>AMARONE</b> Luigi Righetti - Capitel de' Roari, Italien           | 525       |
| <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Domaine Tour Saint-Michel, Frankrig       | 575       |
| <b>BAROLO</b> Ravera Cantina - Barolo, Italien                       | 550       |
| <b>HACIENDA MONASTERIO</b> Peter Sisseck - Ribera del Duero, Spanien | 675       |

## SØDE VINE

|   |          |
|---|----------|
| <b>SAUTERNES DESSERTVIN</b> Château Cantegrill - Bordeaux, Frankrig     | 65 / 400 |
| <b>FEUERHEERD'S PORTVIN</b> 10 Years Old - Tawny Port, Porto, Portugal  | 65 / 575 |
| <b>ASTI</b> Moscato d'Asti - San Maurizio, Santo Stefano Bello, Italien | 250      |

# DRIKKE

## COCKTAILS OG PITCHERS

|  |          |
|--|----------|
| <b>DARK N' STORMY</b> Goslings rom, Gosling ginger beer & lime | 85 / 410 |
| <b>GIN &amp; TONIC</b> Gin, citronskal & enebær                | 75 / 400 |
| <b>HENDRICKS G&amp;T</b> Hendricks gin, agurk & peber          | 95 / 470 |
| <b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, cava & appelsin                   | 85 / 375 |
| <b>PASSION POWER</b> Vodka, passionsfrugt, lime & mynte        | 85 / 470 |
| <b>MOSCOW MULE</b> Vodka, Gosling ginger beer, lime & mynte    | 85 / 410 |
| <b>SUN OF A GUN</b> Bath tub Sloe gin, tonic, grape & mynte    | 95 / 470 |
| <b>IRISH COFFEE</b> Whiskey, kaffe, brun farin & flødeskum     | 95       |

## SPIRITUS OG AVEC

|   |    |
|---|----|
| <b>COGNAC</b> Martell VS, Single Distillery, Frankrig | 95 |
| <b>WHISKEY</b> Jameson Black Barrel, Cork Irland      | 95 |
| <b>ROM</b> Diplomático Reserva Exclusiva, Venezuela   | 95 |
| <b>BAILEYS</b> Bailey's Dublin, Irland                | 40 |
| <b>SNAPS</b> Taffel, Rød Akvavit                      | 40 |

## SOFTDRINKS OG MOCKTAILS

|   |    |
|---|----|
| <b>HJEMMELAVET LEMONADE</b> Vælg mellem hyldeblomst eller passionsfrugt | 25 |
| <b>COCA COLA</b> Dåse, 33 cl  | 30 |
| <b>COLA ZERO</b> Dåse, 33 cl  | 30 |
| <b>RABARBER SODAVAND</b> Økologisk, 25 cl                               | 30 |
| <b>ÆBLEMOST</b> Økologisk, 25 cl  | 35 |
| <b>SWEET N SOUR</b> Mocktail med rabarber, fersken & limeblade          | 45 |
| <b>GINGER SLING</b> Mocktail med ingefær, hyldeblomst & citron          | 45 |
| <b>VAND</b> Vælg mellem vand med eller uden brus, pr. flaske            | 10 |

## ØL

|   |    |
|---|----|
| <b>CARLSBERG NORDIC (FLASKE)</b> Alkoholfri pilsner 0,5%, 33 cl | 35 |
| <b>BROOKLYN (FLASKE)</b> Alkoholfri lager 0,4%, 33 cl           | 48 |
| <b>BROOKLYN DEFENDER IPA (FAD)</b> Klassisk IPA, 45 cl          | 55 |
| <b>GRØN TUBORG (FAD)</b> Økologisk pilsner, 45 cl               | 45 |
| <b>TUBORG CLASSIC (FAD)</b> Pilsner, 45 cl                      | 45 |
| <b>KRONENBOURG BLANC (FAD)</b> Hvedeøl, 45 cl                   | 55 |

## THE OG KAFFE

|  |    |
|--|----|
| <b>GRØN THE, SORT THE, HVID THE</b> Spørg din tjener for dagens udvalg                         | 35 |
| <b>CAPPUCCINO, LATTE, CORTADO</b> 100% Arabica-bønner, dobbelt shot                            | 35 |
| <b>AMERICANO, ESPRESSO</b> 100% Arabica-bønner   | 35 |
| <b>ISKAFFE, ISLATTE</b> Tilføj sirup for +5 kr. - vælg mellem hasselnød, vanilje eller karamel | 35 |
| <b>STEMPELKAFFE</b> 100% Arabica-bønner, pr. kande   | 90 |
| <b>VARM KAKAO</b> Med flødeskum  | 35 |