

FORRETTER

SHARING FORRETTER

*Serveres med Sokkelunds Popovers & Chips med Krydderurte Dip.
Filtreret Mineralvand m/lu Brus Ad Libitum.*

199 KR. PR. PERSON

BURRATA & TOMAT

*Økologisk Burrata fra La Treccia serveret
med Tomater, Druer, Syltet Endive,
Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter.*

VAGTELLÅR

*Confiterede Vagtellår med
Karl Johan Svampe Creme.*

FRITEREDE ØSTERSHATTE

*Tomat-Marinede Østershatte
Friteret i Jordnøddolie serveret
med Soya-Sesam Sauce.*

Forretterne serveres Sharing Style & Skål Bestilles af Hele Bordet.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 115 / 164



ØSTERS

AU NATUREL

Gillardeau Østers Au Naturel serveret med Citron & Vinaigrette. · 1 / 6 / 12 stk. · 49 KR. · 294 KR. · 588 KR.

FRITEREDE

Friterede Gillardeau Østers serveret med Sauce Tatare. · 1 / 6 / 12 stk. · 55 KR. · 330 KR. · 660 KR.

SÆSON

Gillardeau Østers serveret med Mandelsauce & Agurk. · 1 / 6 / 12 stk. · 55 KR. · 330 KR. · 660 KR.

COMBO

Østers Combo · Au Naturel, Friterede & Sæson. · 6 / 12 stk. · 318 KR. · 636 KR.

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 148 / 211

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 149 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 135 / 193

JOMFRUHAMMER

*Jomfruhammer Gratinet med Piment Smør
serveret med Escabeche & Croutoner. 199 KR.*

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 148 / 211

CAVIAR

Gastro Unika Gold Caviar serveret med Hjemmebagte Blinis & Creme Fraiche. 30 G 499 KR.

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · PIERRE MONCIUT DELOS · 165

BURRATA & TOMAT

*Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Druer,
Syltet Endive, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter. 139 KR.*

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · 135 / 193

FRITEREDE ØSTERSHATTE

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddolie serveret med Soya-Sesam Sauce. 129 KR.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 115 / 164

VAGTELLÅR

Confiterede Vagtellår med Karl Johan Svampe Creme. 139 KR.

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 155 / 221

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Chips & Urte-Mayonnaise. 149 KR.

CABERNET SAUVIGNON · SON PRIM · MALLORCA, SPANIEN · 125 / 178

GLAS 14 / 20 CL · SE VORES VINKORT FOR STØRRE UDVALG AF VINE.

HOVEDRETTER

FISK, SKALDYR & VEGANSK

PASTA MED JOMFRUHAMMER

Pasta serveret med Jomfruhummere Bagt i Skål,
Hummersauce, Parmesan & Friske Krydderurter. 359 KR.

MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE, FRANKRIG · 170 / 242

MOULES FRITES

Hvidvins Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.
Pommes Frites & Aioli. 600 G 249 KR.

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 135 / 178

SANDART

Skindstegt Sandart med Escabeche, Muslingesauce & Friske Krydderurter.
Serveret med Broccolini, Salsa Verde & Parmesan. 289 KR.

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN · 135 / 193

VEGANSK RET

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddolie, Grillet Broccolini &
Hjertesalat, Syltede Løg, Krydderurter & Soya-Sesam Sauce. 239 KR.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 115 / 164

STEAKS & TATAR

STEAK FRITES

Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater serveret med
Pommes Frites & Bearnaisesauce. 400 G 449 KR. · 250 G 359 KR.

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · 120 / 170

MØRBRAD

Oksemørbrad med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce serveret med
Kartofler, Springløg, Kryddersmør & Bearnaisesauce. 275 G 439 KR. · 180 G 359 KR.

PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO, SPANIEN · 159 / 227

PEBER BOEUF

Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Peberssauce serveret med
Kartofler, Springløg & Kryddersmør. 275 G 439 KR. · 180 G 359 KR.

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 155 / 221

TRØFFEL TATAR

Tatar af Håndskåret Oksemørbrad Rørt med Trøffel.
Frillice, Kål, Chips, Urte-Mayonaise, Frisk Trøffel, Krydderurter og Vinaigrette.
Serveret med Trøffel Frites & Bearnaisesauce.

270 G 409 KR. · 180 G 349 KR.

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 135 / 193

TATAR

Rørt Tatar af Okseindelår, Frillice, Kål, Chips, Urte-Mayonaise, Krydderurter & Vinaigrette.
Serveret med Pommes Frites & Bearnaisesauce. 270 G 295 KR. · 180 G 245 KR.

CABERNET SAUVIGNON · SON PRIM · MALLORCA, SPANIEN · 125 / 178

SIDEORDERS

Vi Foreslår at Tilføje et par Ekstra Sideorders til Deling.

POMMES FRITES

Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69 KR.

Tilføj Trøffel & Parmesan til Dine Pommes Frites. 20 KR.

KARTOFLER

Kartofler med Kryddersmør
& Forårsløg. 79 KR.

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler,
Croutoner, Syltede Løg & Parmesan. 79 KR.

BROCCOLINI

Broccolini serveret med
Salsa Verde & Parmesan. 79 KR.

TOMAT SALAT

Friske Tomater serveret med Druer,
Syltet Endive, Balsamico & Dukkah. 79 KR.

GRØN SALAT

Frillice, Endive, Kål, Salsa Verde,
Vinaigrette & Krydderurter. 79 KR.

SALATER

VEGANSK SALAT

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddeolie, Ingefærsyltet Rødkål,
Rødløg, Kikærter, Edamame, Broccolini, Sorte Bønner & Salsa Verde.
Frillice Salat & Kål vendt i Vinaigrette & Basilikum. **215 KR.**

PINOT NOIR · CALIFORNIEN · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN · 135 / 193

BURRATA & TOMAT

Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Syltede Druer,
Endive, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter. **209 KR.**

ROSSO DI MONTEPULCIANO · POLIZIANO · TOSCANA, ITALIEN · 135 / 193

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltmandler, Syltede Løg, Croutoner,
Parmesan & Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. **219 KR.**

CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA, CALIFORNIEN · 135 / 193

KYLLINGE SALAT

Yoghurt Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl serveret med
Syltede Rødløg, Salsa Verde, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner,
Frillice & Kål vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. **219 KR.**

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 115 / 164

STEAK SALAT

Skiver af Mediumstegt Oksemørbrad serveret med
Syltede Rødløg, Bønner, Salsa Verde, Kikærter, Edamame, Sorte Bønner,
Frillice & Kål vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. **180 G 309 KR. · 90 G 249 KR.**

CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE, FRANKRIG · 95 / 135

BURGER

BACON & CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Burgerbolle, Bacon,
Salat, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

340 G 255 KR. · 180 G 219 KR.

CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, Økologisk Burgerbolle, Cheddar,
Salat, Syltet Agurk, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

340 G 245 KR. · 180 G 209 KR.

TATAR BURGER

Sokkelunds Rorte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, Økologisk Burgerbolle,
Salat, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Sauce Tartare.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

270 G 255 KR. · 180 G 219 KR.

KYLLING BURGER

Paneret Kyllingebryst fra Rokkedahl, Økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål,
Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Burgersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce.

180 G 209 KR. · TILKØB BACON. 20 KR.

VEGETAR BURGER

Tomat-Marinede Østershatte Friteret i Jordnøddeolie, Økologisk Burgerbolle,
Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Burgersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. **199 KR.**

TRØFFEL & PARMESAN FRIES

Tilføj Trøffel & Parmesan til Dine Pommes Frites. **20 KR.**

Sokkelunds Økologiske Burgerbolle er bagt med Fuldkorns Hvedesurdej,
Rapsolie, Kartoffler & Kærnemælk fra Thise Mejeri.

Sokkelunds Pommes Frites Steges i Jordnøddeolie & vendes med Umami Salt.

Vi Steger Vores Burgerbøffer Medium.



SOKKELUND MENU

SHARING FORRETTER & HOVEDRET · 549 KR.

Skal Bestilles af Hele Bordet.

Inklusiv Filtreret Mineralvand m/u Brus Ad Libitum.

SHARING FORRETTER

Forretterne serveres Sharing Style.

Serveres med Sokkelunds Popovers & Chips med Krydderurte Dip.

BURRATA & TOMAT

*Økologisk Burrata fra La Treccia serveret med Tomater, Druer,
Syltet Endive, Balsamico, Dukkah & Friske Krydderurter.*

FRITEREDE ØSTERSHATTE

*Tomat-Marinede Østershatte Friteret i
Jordnøddeolie serveret med Soya-Sesam Sauce.*

VAGTELLÅR

Confiterede Vagtellår med Karl Johan Svampe Creme.

CHARDONNAY · KUMEU RIVER · HAWKES BAY, NEW ZEALAND · 115 / 164

HOVEDRET

Vælg en af Følgende Hovedretter.

PASTA MED JOMFRUHUMMER

Pasta serveret med Jomfruhummere Bagt i Skal, Hummersauce, Parmesan & Friske Krydderurter.

MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE, FRANKRIG · 170 / 242

STEAK FRITES

*Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater serveret med
Pommes Frites & Bearnaisesauce. 250 G. (400 G. +90 kr.)*

CHATEAU BERNADOTTE · HAUT MEDOC · BORDEAUX, FRANKRIG · 120 / 170

PEBER BOEUF

*Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Peberssauce serveret med
Kartofler, Springløg & Kryddersmør. 180 G. (275 G. +80 kr.)*

BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA, ITALIEN · 155 / 221





DESSERTER

SOKKELUNDS BROWNIE

Brownie - 70% Valrhona Chokolade serveret med Chokolade Creme & Sukkersyltede Bær. 109 KR.

Tilføj Vaniljeis. 39 KR.

BÆR CRUMBLE

Crumble med Råsyltede Bær serveret med Vaniljeis. 115 KR.

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 115 KR.

Tilføj Vaniljeis. 39 KR.

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 89 KR.

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109 KR.

VANILJEIS MED KAREMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 109 KR.

FYLDTE CHOKOLADER

Fylde Chokolader. 4 STK. 69 KR. · 8 STK. 118 KR.

AFTER DINNER DRINKS

ESPRESSO MARTINI

Sødme fuld Cocktail med

Mørk Chokolade & Økologisk Kaffelikør. 139 KR.

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde. 129 KR.

IRISH COFFEE

Friskbrygget Kaffe med et Godt Mål

Irsk Whiskey & Flødeskum. 139 KR.

SØDE VINE & PORTVIN

LATE BOTTLED VINTAGE PORT

Late Bottled Vintage Port · Taylor's.

GLAS 10 CL 100 KR. · FLASKE 75 CL 700 KR.

GEWÜRZTRAMINER

Vendanges Tardive.

LUCIEN ALBRECHT · ALSACE

GLAS 10 CL 115 KR. · FLASKE 75 CL 850 KR.