



# Snacks

## ANSJOSER

Ansjosfileter serveret med Grillet Peberfrugt, Creme lavet på Parmesan & Hvidløg, Croutoner & Purløg. **139 KR.**

## OLIVEN

Grønne Lucques Oliven marineret med Citrus & Krydderurter. **69 KR.**

## CHIPS

Sokkelunds Chips Friteret i Jordnøddeolie med Krydderurte Dip. **79 KR.**

## ØSTERSHATTE

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

## TRØFFEL FRITES

Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaisesauce. **89 KR.**

## MANDLER

Saltede Spanske Marcona Mandler. **69 KR.**

---

## ØSTERS COMBO

Gillardeau Østers • Au Naturel, Friterede & Sæson. • 6 / 12 stk. • **318 KR. • 636 KR.**

---

## ØSTERS AU NATUREL

Gillardeau Østers Au Naturel serveret med Citron & Vinaigrette. **49 KR. PR. STK.**

## FRITEREDE ØSTERS

Friterede Gillardeau Østers serveret med Sauce Tatar. **55 KR. PR. STK.**

## SÆSON

Gillardeau Østers serveret med Ajo Blanco, Agurk & Purløg. **55 KR. PR. STK.**



# Champagne & Crémant

## CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

**PIERRE MONCUIT DELOS**

Glas 175 • Flaske 850 kr.

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

**VINCENT BARON & FILS**

Glas 125 • Flaske 645 kr.

---

# Gin & Tonic

**139 KR.**

**MALFY • MONKEY 47 • GERANIUM • OLD ENGLISH**

---

# Drinks

## MALFY SPRITZ

Økologisk Rondó Aperitivo Toppet med Gin, Citron & Rød Grapefrugt. **119 KR.**

## WHISKEY SOUR

Frugtig Whiskey Rystet med Citronsaf, Æggehvider & Sukker. **135 KR.**

## NEGRONI

Vermouth, Campari & Gin. **135 KR.**

## PASSION FRUIT SOUR

Passionsfrugt med Rom, Sukker, Æggehvider & Lime. **145 KR.**

## BRAMBLE

Friske Brombær, Citron & London Dry Gin. **135 KR.**

## LIMONCELLO SPRITZ

ArLimoncello, Hyldeblomst & Citron toppet med Crémant. **119 KR.**

## ANAPERITIVO SOUR

Aromatisk & Frugtig Anaperitivo Rystet med Gin, Æggehvider & Citronsaf. **135 KR.**

## DARK 'N' STORMY

Mørk Rom med Varmende Ingefær. **119 KR.**

## SPICY MARGARITA

Rød Chili Likør mikset med Frisk Lime & Reposado Tequila. Serveret on the Rocks. **135 KR.**

## ESPRESSO MARTINI

Sødme fuld Cocktail med Mørk Chokolade & Økologisk Kaffelikør. **139 KR.**

## BASILIKUM GIMBLET

Frisk Cocktail lavet på Gin, Limesaft, Sukker & Basilikum. **135 KR.**

## OLD FASHIONED

Aromatisk & Smagfuld Bourbon serveret med et Strejf af Appelsin. **159 KR.**

## AMARETTO SOUR

Cocktail med Smag af Brændte Mandler. Premium Bourbon, Æggehvider, Frisk Citron & Kirsebær bitter. **139 KR.**

## MOJITO

Forfriskende Mix af Rom, Lime & Kolende Mynte. **135 KR.**