

Drinks

VERMOUTH & TONIC

Vermouth Moderne - Pink Grape 99 · *Vermouth Bordiga - Rosso* 99

GIN & TONIC

Malfy 99 · *Monkey 47* 99 · *Geranium* 99 · *Old English* 99

ALKOHOLFRI DRINKS

PASSION

Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer. 85

VIRGIN BLOODY MARY

Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier. 85

BROMBÆR

Brombær, Mynte & Citronsaft. 85

MYNTE

Myntesirup med Lime & Bobler. 85

Oliven

Oliven marineret med Krydderurter. 69

Mandler

Saltede Spanske Marcona Mandler. 69

DRINKS

LIMONCELLO SPRITZ *Limoncello, Hyldeblomst & Citron toppet med Crémant.* 115

MALFY SPRITZ *Rondó Aperitivo toppet med Gin, Citron & Rød Grapefrugt.* 115

NEGRONI *Vermouth, Campari & Gin.* 115

OLD FASHIONED *Aromatisk Bourbon serveret med et strejf af Appelsin.* 125

PASSION FRUIT SOUR *Passionsfrugt med Rom, Sukker, Æggehvider & Lime.* 115

AMARETTO SOUR *Premium Bourbon, Æggehvider, Citron & Kirsebærbitter.* 115

WHISKEY SOUR *Whiskey rystet med Citronsaft, Æggehvider & Sukker.* 115

ESPRESSO MARTINI *Cocktail med Mørk Chokolade & økologisk Kaffelikør.* 115

DARK 'N' STORMY *Mørk Rom med Ingefær.* 115

MOJITO *Rom, Lime & Mynte.* 115

BRAMBLE *Friske Brombær, Citron & London Dry Gin.* 115

SPICY MARGARITA *Rød Chililikør mikset med Lime & Tequila serveret on the Rocks.* 115

Østers

Østers Combo

Gillardeau Østers · Au Naturel, Friterede & Nam Jim.
6/12 STK. 318/636

Friterede Østers

Friterede Gillardeau Østers serveret med Sauce Tartare.
1/6/12 STK. 55/330/660

Østers Au Naturel

*Gillardeau Østers Au Naturel serveret
med Citron & Vinaigrette.*
1/6/12 STK. 49/294/588

Østers Nam Jim

Østers med Nam Jim Sauce.
1/6/12 STK. 55/330/660

FORRETTER

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 149
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 135/193

HUMMER TOAST

*Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Ristet Toast med Spicy Tomatkompot,
Frisk Æble, Hummersauce & Friske Krydderurter. 279*
MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE · FRANKRIG · 175/250

CAVIAR

Gastro Unikå Gold Caviar serveret med Hjemmebagte Blinis & Creme Fraiche. 30 G 499
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · PIERRE MONCIUT DELOS · 165

RØDBEDESALAT

*Bagte Rødbeder serveret med Puy Linser, Baba Ganoush,
Radicchio, Græskarøer & Vadouwan Vinaigrette. 139*
Tilføj økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri. 30
CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE · FRANKRIG · 90/125

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Croutons & Urtemayonnaise. 149
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 139
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

HOVEDRETTER

SANDART *Skindstegt Sandart med Sæsonens Grønt, Kartofler, Muslingsauce & Friske Krydderurter.* 259
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA · CALIFORNIEN · 115/165

HUMMER PASTA *Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter.* 359
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/195

MOULES FRITES *Dampede Blåmuslinger i Muslingsauce & Krydderurter.*
Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 249
SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/175

STEGT BLOMKÅL *Stegt Blomkål serveret med krydret Tomatkompot, Aubergine, Kikærter, Friterede Løg & Krydderurter.* 229
RIESLING · FEINHERB · MOSEL · TYSKLAND · 90/125

CHICKEN PARMIGIANA *Linguine vendt med krydret Tomatsauce & Basilikum.*
Serveret med Friteret Kylling med Parmesan & Mozzarella. 239
Tilføj Broccoli med Tomatkompot & Parmesan. 69
BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 135/195

VITELLO TONNATO *Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum.* 195
Tilføj Broccoli med Tomatkompot & Parmesan. 69
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

TATAR *Rørt Tatar af Okseinderlår, Frillice, Kål, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Vinaigrette.*
Vælg mellem Broccoli eller Pommes Frites med Bearnaise sauce. 270 G 295 · 180 G 245
CABERNET SAUVIGNON · SON PRIM · MALLORCA · SPANIEN · 110/160

STEAK FRITES *Ribeye Steak med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.*
Vælg mellem Broccoli eller Pommes Frites med Bearnaise sauce. 400 G 449 · 250 G 359
CHATEAU HAUT PAUILLAC · PAUILLAC · BORDEAUX · FRANKRIG · 120/170

MØRBRAD *Oksemørbrad med Bagte San Marzano Tomater & Rødvinsauce.*
Vælg mellem Broccoli eller Pommes Frites med Bearnaise sauce. 275 G 439 · 180 G 359
PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO · SPANIEN · 150/215

PEBER BOEUF *Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce.*
Vælg mellem Broccoli eller Pommes Frites. 275 G 439 · 180 G 359
BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 135/195

SIDEORDERS

POMMES FRITES *Pommes Frites & Bearnaise sauce.* 69

CAESAR SALAT *Hjertesalat, Caesardressing, Saltede Mandler, Croutoner, Syltede Løg & Parmesan.* 69

TRØFFEL FRITES *Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Bearnaise sauce.* 89

BROCCOLINI *Broccoli serveret med Spicy Tomatkompot & Parmesan.* 69

GRØN SALAT *Frillice, Endive, Kål, Salsa Verde, Vinaigrette & Krydderurter.* 69

Salater

RØDBEDESALAT

Bagte Rødbeder serveret med Puy Linser,
Baba Ganoush, Radicchio, Græskarkerner &
Vadouan Vinaigrette. 199
Tilføj økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri. 30
CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE
RHÔNE · FRANKRIG · 90/125

CAESAR SALAT

Hjertesalat, Caesardressing, Saltede Mandler,
Syltede Løg, Croutoner, Parmesan & Stegt
Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. 229
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA
CALIFORNIEN · 115/165

SOKKELUND SALAT

Syltede Rødløg, Salsa Verde, Kikærter, Ingefærsyltet Rødkål, Edamame,
Sorte Bønner, Frillice vendt med Vinaigrette & Gochu Dressing. 199
Tilføj økologisk Gedeost fra Tebstrup Mejeri. 30
Tilføj Marineret Kyllingebryst fra Rokkedahl. 40
SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER
LOIRE · FRANKRIG · 125/175

BURGER

BACON & CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Bacon, Salat, Syltet Agurk, Cheddar, Friterede Løg & Sokkelunds Bangersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 340 G 255 · 170 G 219

CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Cheddar, Salat, Syltet Agurk, Friterede Løg & Sokkelunds Bangersauce.
Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 340 G 245 · 170 G 209

TATAR BURGER

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar,
Friterede Løg & Sokkelunds Dijonnaise. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 270 G 255 · 180 G 219

KYLLINGE BURGER

Paneret Kyllingebryst fra Rokkedahl, økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk,
Cheddar & Sokkelunds Bangersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 180 G 209 · TILKØB BACON 20

VEGETAR BURGER

Vegetarbøf fra MATR, økologisk Burgerbolle, Ingefærsyltet Rødkål, Syltet Agurk, Cheddar,
Friterede Løg & Sokkelunds Bangersauce. Pommes Frites med Aioli & Bearnaisesauce. 300 G 235 · 150 G 199

TRØFFEL & PARMESAN FRITES

Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 20

Vi steger vores
Burgerbøffer Medium.

Sokkelunds økologiske Burgerboller
er bagt med Fuldkorns Hvedesurdej,
Rapsolie, Kartofler & Kærnemælk
fra Thise Mejeri.

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

DESSERTER

CRUMBLE

Crumble med Råsyltede Bær serveret med Vaniljeis. 109

CRÉME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 115 Tilføj Vaniljeis. 39

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 89

VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109

VANILJEIS · KARAMELSAUCE

Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 109

FYLDTE CHOKOLADER

4 STK. 69 · 8 STK. 118

OST

*Den Hvide Dame fra Arla Unika – Trolldhede Mejeri.
Serveret med Appelsin Chutney med Tomat & Ristet Rugbrød. 99*

SØDE VINE & PORTVIN

VINTAGE PORT

Late Bottled Vintage Port · Taylor's.
GLAS 10 CL 100 · FLASKE 75 CL 700

GEWÜRTZTRAMINER

Vendanges Tardive. LUCIEN ALBRECHT · ALSACE
GLAS 10 CL 115 · FLASKE 75 CL 850

After Dinner Drinks

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.
115

ESPRESSO MARTINI

*Cocktail med Mørk
Chokolade & økologisk Kaffelikør.*
115

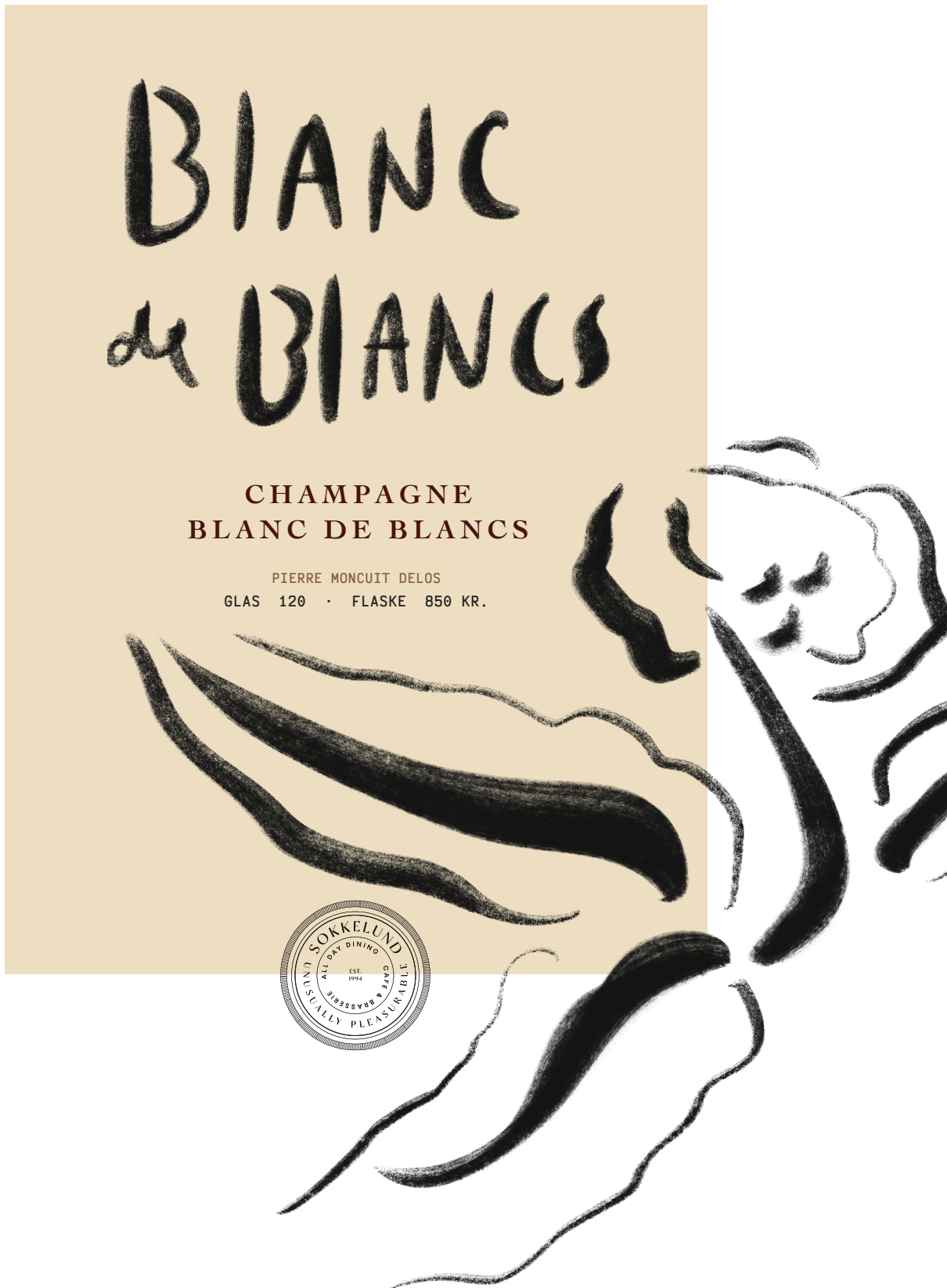
IRISH COFFEE

*Friskbrygget Kaffe med
Irsk Whiskey & Flødeskum.*
115

BIANC de BIANCS

CHAMPAGNE
BLANC DE BLANCS

PIERRE MONCUIT DELOS
GLAS 120 · FLASKE 850 KR.



VINE PÅ GLAS

Champagne

Blanc de Blancs

PIERRE MONCUIT DELOS
GLAS 120 · FLASKE 850

Crémant

Crémant de Bourgogne

VINCENT BARON & FILS
GLAS 85 · FLASKE 595

HVIDVIN

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

SANCERRE · *Domaine Merlin-Cherrier · Loire · Frankrig · 125 / 175 / 405 / 675*

RIESLING · *Feinherb · Weingut Lenhart-Mehringler · Mosel, Tyskland · 90 / 125 / 285 / 475*

CHABLISIER CRU FOURCHAUME · *Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 135 / 195 / 445 / 740*

GRÜNER VELTLINER · *Weingut Hiedler · Langenlois, Østrig · 110 / 160 / 360 / 595*

CHARDONNAY · *Martin Ray · Sonoma, Californien · 115 / 165 / 375 / 625*

MEURSAULT · *Domaine Henri Clerc · Bourgogne, Frankrig · 175 / 250 / 550 / 895*

ALKOHOLFRI HVIDVIN

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

TEEDAWN 0,5% · *Rheingau · Chardonnay, Frankrig · 90 / 125 / 285 / 475*

ROSÉ

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

PINK PÉGAU · *Laurence Feraud · Rhône, Frankrig · 90 / 125 / 285 / 475*

RØDVIN

GLAS 14 / 20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

PINOT NOIR · *Chanin · Santa Rita Hills, Californien · 125 / 175 / 405 / 675*

PSI · *Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 150 / 215 / 485 / 795*

BRUNELLO DI MONTALCINO · *Altesino · Toscana, Italien · 135 / 195 / 445 / 740*

CHATEAU HAUT PAUILLAC · *Pauillac · Bordeaux, Frankrig · 120 / 170 / 395 / 650*

GEVREY CHAMBERTIN · *Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 170 / 245 / 545 / 885*

CÔTES DU RHÔNE · *Domaine la soumade · Rhône, Frankrig · 90 / 125 / 285 / 475*

CABERNET SAUVIGNON · *Son Prim · Mallorca, Spanien · 110 / 160 / 360 / 595*

HVIDVIN

GLAS 14/20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

CHAMPAGNE

		CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS · <i>Pierre Moncuit Delos</i> · 120/850
100		BOLLINGER · SPECIAL CUVÉE · 995
101		LARMANDIER-BERNIER · LONGITUDE · <i>Blanc de Blancs</i> · 1.075
103		LAURENT PERRIER · <i>Millesime 2012</i> · 1.275
102		PERRIER JOUËT · <i>Belle Epoque 2014</i> · 1.995
104		KRUG · <i>Grande Cuvée</i> · 2.995
105		BILLECART SALMON · <i>Rosé</i> · 1.125

ROSÉ

451	2022	CHATEAU DE ROMASSAN · <i>Domaine Ott · Bandol, Frankrig</i> · 775
452	N/V	PARISY · <i>Chateau de tours Vdt · Frankrig</i> · 625
453	2021	CHATEAU SIMONE · <i>Palette · Frankrig</i> · 925

TYSKLAND, ITALIEN & ØSTRIG

201	2022	RIESLING · <i>Kiedricher · Trocken · Robert Weil, Rheingau</i> · 650
202	2021	SCHARZHOFBERGER · <i>Kabinett · Egon Müller, Saar</i> · 1.195
204	2022	RIESLING · <i>Westhofener Trocken · Wittmann, Rheinhessen</i> · 795
210	2021	GRÜNER VELTLINER · <i>Käferberg · Bründlmayer, Kamptal</i> · 995
211	2020	PINOT BIANCO RISERVA · <i>Vorberg · Cantina Terlan, Alto Adige</i> · 675

LOIRE & BORDEAUX

213	2022	POUILLY FUMÉ · <i>Blanc Fumé · Pascal Jolivet</i> · 725
220	2020	BLANC DE LYNCH BAGES · <i>Bordeaux</i> · 850

BOURGOGNE BLANC

302	2022	CHABLIS · <i>Olivier Leflaive</i> · 875
301	2022	CHABLIS 1ER CRU · <i>Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon</i> · 995
303	2021	CHABLIS GRAND CRU · <i>Les Clos · Christian Moreau</i> · 1.295
312	2020	BOURGOGNE · <i>Domaine Bouzereau</i> · 795
313	2022	RULLY 1ER CRU · <i>P & T Jacqueson</i> · 895
315	2022	POUILLY FUISSE 1ER CRU · <i>SUR LA ROCHE · Verget</i> · 925
317	2022	MEURSAULT · <i>Domaine Latour-Giraud</i> · 1.295
318	2022	PULIGNY MONTRACHET · <i>Domaine Henri Boillot</i> · 1.400
319	2021	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>Domaine Thomas Morey</i> · 995
320	2020	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>1er cru Les Blanchots Dessus · Morey-Coffinet</i> · 2.150

USA & NEW ZEALAND

402	2016	CHARDONNAY · <i>Noisetieres · Kistler, Sonoma</i> · 1.350
403	2021	CHARDONNAY · <i>The Meadows · Walter Hansel, Russian River Valley</i> · 875
411	2023	SAUVIGNON BLANC · <i>Cloudy Bay, New Zealand</i> · 695
412	2021	CHARDONNAY · <i>Hunting Hill · Kumeu River, New Zealand</i> · 995
413	2022	CHARDONNAY · <i>Elston · Te Mata, New Zealand</i> · 795

VIN NATURE & OXYDATIV

151	2014	SAVENNERES · <i>Les Vieux Clos · Nicholas Joly, Loire</i> · 875
152	2020	PINOT GRIS · <i>St. Stephan · Matthias Gaul, Pfalz</i> · 725

RØDVIN

GLAS 14/20 CL · KARAFFEL 45 CL · FLASKE 75 CL

BOURGOGNE

500	2022	FLEURIE · <i>Clos De La Roilette Tardive · Domaine Coudert</i>	· 675
501	2020	MERCUREY · <i>1Er Cru Les Vasees · Domaine Raquillet</i>	· 925
502	2020	POMMARD · <i>1Er Cru Clos Micot · Domaine Francois Buffet</i>	· 1.095
505	2020	CHAMBOLLE MUSIGNY · <i>Domaine Taupenot-Merme</i>	· 1.195
506	2020	VOSNE ROMANÉE · <i>Domaine Jacques Cacheaux</i>	· 1.395
507	2018	GEVREY CHAMBERTIN · <i>1Er Cru Estournelles St. Jacques · Frederic Esmonin</i>	· 1.295
511	2022	NUITS ST. GEORGES · <i>1Er Cru Clos de Corvees · Marchand Tause</i>	· 1.595
508	2017	CLOS DES LAMBRAYS · <i>Domaine des Lambrays</i>	· 2.795
509	2015	CHARMES CHAMBERTIN · GRAND CRU · <i>Domaine des Varoilles</i>	· 1.795

BORDEAUX

601	2019	CHATEAU PHELAN SEGUR · <i>St Estephe</i>	· 925
602	2015	CHATEAU LANESSAN · <i>Haut Medoc</i>	· 825
603	2016	CHATEAU GRAND PUY LACOSTE · <i>Pauillac</i>	· 1.750
605	2016	CHATEAU FONBEL · <i>Saint Emilion</i>	· 725
606	2016	CLOS RENE · <i>Pomerol</i>	· 995
607	2016	DOMAINE DE CHEVALIER · <i>Pessac-Leognan</i>	· 1.550

RHÔNE & LIBANON

611	2019	CHATEUNEUF DU PAPE · <i>Pied De Baud · Domaine Santa Duc</i>	· 1.095
612	2019	COTES DU RHÔNE · <i>Reserve · Chateau des Tours</i>	· 850
613	2015	CROZES HERMITAGE · <i>Domaine De Thalabert · Paul Jaboulet Aîné</i>	· 825
614	2016	CHATEAU MUSAR · <i>Gaston Hochar, Lebanon</i>	· 795

ITALIEN

700	2020	CHIANTI CLASSICO · <i>Rocca di Montegrossi, Toscana</i>	· 650
701	2013	FLACCIANELLO DELLA PIEVE · <i>Fontodi, Toscana</i>	· 1.525
702	2015	ORNELLAIA · <i>Bolgheri, Toscana</i>	· 2.650
703	2018	LANGHE · <i>Il Favot · Aldo Conterno, Piemonte</i>	· 895
704	2016	BAROLO · <i>Vigna Del Gris · Conterno Fantino, Piemonte</i>	· 1.295
705	2018	BRUNELLO DI MONTALCINO · <i>Le Chuisse, Toscana</i>	· 1.350
706	2012	VALPOLICELLA CLASSICO · <i>Quintarelli, Veneto</i>	· 1.450
707	2019	ETNA ROSSO · <i>Santo Spirito · Pietradolce, Sicilien</i>	· 875

SPANIEN

710	2021	AALTO · <i>Ribera del Duero</i>	· 995
711	2018	PINTIA · <i>Toro</i>	· 1.095
712	2019	RIOJA RESERVA · <i>Vinedos del Contino</i>	· 675
713	2018	QS2 · <i>Quinta Sardonía · Castilla y Leon</i>	· 775
714	2021	FLOR DE PINGUS · <i>Peter Sisseck, Castilla León</i>	· 1.600
715	2012	VEGA SICILIA UNICO · <i>Ribera del Duero</i>	· 4.395

USA & AUSTRALIEN

800	2021	PINOT NOIR · <i>Au Bon Climat · Santa Barbara</i>	· 825
801	2021	PINOT NOIR · <i>Sanford & Benedict · Chanin, Santa Barbara</i>	· 1.250
803	2016	CABERNET SAUVIGNON · <i>One Point Five · Shafer, Napa Valley</i>	· 1.450
804	2019	CABERNET SAUVIGNON · <i>Ridge · Central Coast</i>	· 995
810	2021	PINOT NOIR · <i>Sexton Vineyard · Giant Steps, Yarra Valley, Australien</i>	· 735

ALKOHOLFRI DRINKS

Passion

Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer. 85

Brombær

Brombær, Mynte & Citronsaft. 85

Virgin Bloody Mary

Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier. 85

Mynte

Myntesirup med Lime & Bobler. 85

FADØL

PILSNER · *Carlsberg 45 cl* · 69
CLASSIC · *Tuborg 45 cl* · 69
YAKIMA IPA · *Jacobsen 45 cl* · 79
BLANC · *Kronenbourg 1664 45 cl* · 79

FLASKEØL

DOUBLE AMBRE · *Grimbergen 33 cl* · 63
WEISSBEER · *Erdinger 50 cl* · 78

ALKOHOLFRI FLASKEØL

NORDIC · *Carlsberg 33 cl 0,0%* · 55
WHEAT DREAMS · *TeeDawn 50 cl 0,0%* · 63
ALL THE WAY IPA · *TeeDawn 33 cl 0,3%* · 68
LEMON WEISS · *TeeDawn 33 cl 0,0%* · 63

LEMONADE OG SAFT

ARNOLD PALMER · *Lemonade & Koldbrygget Earl Grey Te* · 69
LEMONADE CRAFT · *Økologisk Lemonade af Citron & Lime krydret med Mynte & Ingefær* · 69
HYLDEBLOMST · *Økologisk Hyldeblomst serveret med eller uden Brus* · 55

JUICE

GRØN JUICE · *Sokkelunds Grønne Juice med Æble, Spinat, Agurk, Lime, Ingefær & Mynte* · 55/70
ÆBLE · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
APPELSIN · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
MANGO · *Mangojuice* · 52/64

SODAVAND

PASSIONSFRUGT · *Hjemmelavet med Frisk Passionsfrugt* · 55
MYNTE & TIMIAN · *Hjemmelavet med Mynte & Timian* · 55
GINGER BEER · *20 cl* · 45
TONIC · *20 cl* · 45
PINK GRAPE SODA · *20 cl* · 45
COCA COLA · *Classic* · *33 cl* · 49
COCA COLA · *Zero* · *33 cl* · 49

VAND

MED BRUS · *Bornholmsk Mineralvand* · *33 cl* · 45
UDEN BRUS · *Bornholmsk Mineralvand* · *33 cl* · 45
FILTRERET MINERALVAND · *Med eller uden Brus. Serveres Ad Libitum pr. person.*
Ved køb af andre Drikke · 25
Uden køb af andre Drikke · 35

Kaffe

FILTERKAFFE *Ad Libitum* · 43

ESPRESSO · 32

AMERICANO *Db. Espresso* · 40

FLAT WHITE · 47

CORTADO · 40

CAFFÈ LATTE · 50

CAPPUCCINO · 47

ICED CAFFÈ LATTE · 50

Vi bruger økologisk Græsmælk fra Thise Mejeri.

Sokkelunds Kaffe er ristet af Kontra Coffee.

Et ekstra Shot Espresso 8 kr.

TE

Grøn

LONG JING

Kinesisk Grøn Te fra Zhejiang.

Lys & let med sødlig smag.

3 MIN.

Urte

L'HERBORISTE N95

Urtete med Citrongræs,

Ingefær & Jernurt.

5 MIN.

Rooibos

ROOIBOS DU HAMMAM

Rooibos med Blomster & Bær.

Koffeinfri.

5 MIN.

Kvæde

THÉ DU LOUVRE

*Kinesisk Grøn Te med
Kvæde, Blomme & Æble.*

3 MIN.

Hvid

THÉ DES SONGES BLANC

*Hvid Kinesisk Te med Jordbær &
noter af Roser & Citrus.*

5 MIN.

Earl Grey

THÉ DES LORDS

Sort Te med Saftor & Bergamotte.

5 MIN.

Sokkelunds Te er fra Palais des Thés.

Vores Te serveres i Kande & prisen er pr. person. 55 kr.

FRISK MYNTETE

SOKKELUNDS FRISKE MYNTETE SERVERET MED MYNTESIRUP 55

Varm Saft

HYLDEBLOMST 55 · MYNTE & TIMIAN 55 · ÆBLE & INGEFÆR 55



THANK YOU FOR JOINING US

s o u t h e a s t