

Drinks

VERMOUTH & TONIC

Vermouth Moderne - Pink Grape 109 · *Vermouth Bordiga - Rosso* 109

GIN & TONIC

Malfy 109 · *Monkey 47* 109 · *Geranium* 109 · *Old English* 109

CHAMPAGNE & CRÉMANT

R DE RUINART BRUT

MAISON RUINART

GLAS 130 · FLASKE 900

CRÉMANT DE BOURGOGNE

VINCENT BARON & FILS

GLAS 100 · FLASKE 700

ALKOHOLFRI DRINKS

VIRGIN BLOODY MARY

*Tomatjuice, Frisk Selleri
& Krydderier.* 85

PASSION

*Passionsfrugt, Lime
& Ginger Beer.* 85

BROMBÆR

*Brombær, Mynte
& Citronsaft.* 85

MYNTE

*Myntesirup med Lime
& Bobler.* 85

Oliven

Oliven marineret med Krydderurter. 69

Chips

Chips med Sokkelunds Feriecip. 69

Mandler

Saltede Spanske Marcona Mandler. 69

DRINKS

LIMONCELLO SPRITZ *Limoncello, Hyldeblomst & Citron toppet med Crémant.* 125

MALFY SPRITZ *Rondó Aperitivo toppet med Gin, Citron & Rød Grapefrugt.* 125

NEGRONI *Vermouth, Campari & Gin.* 125

OLD FASHIONED *Aromatisk Bourbon serveret med et strejf af Appelsin.* 135

PASSIONFRUIT SOUR *Lys Rom med Lime & Passionsirup.* 125

AMARETTO SOUR *Reinheart Rye Whiskey, Amaretto, Citron & Sukker.* 125

WHISKEY SOUR *Reinheart Rye Whiskey, Citron & Sukker.* 125

ESPRESSO MARTINI *Cocktail med Mørk Chokolade & økologisk Kaffelikør.* 125

DARK 'N' STORMY *Mørk Rom med Ingefær.* 125

MOJITO *Rom, Lime & Mynte.* 125

BRAMBLE *Brombær, Citron & London Dry Gin.* 125

SPICY MARGARITA *Rød Chililikør mikset med Lime & Tequila serveret on the Rocks.* 125

Østers

Østers Combo

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

Østers Au Naturel

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

Friterede Østers

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

Østers Nam Jim

Østers med Lime, Hvidløg, Ingefær & Soya.
1/6/12 STK. 55/330/660

FORRETTER

HUMMUS

Hummus & Padron Peber serveret med Surdejsbrød. 119
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/175

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 155
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/175

HUMMER TOAST

*Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Ristet Toast med Spicy Tomatkompot,
Pomelo, Hummersauce & Friske Krydderurter. 299*
MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE · FRANKRIG · 175/250

CAVIAR

Gastro Uniqa Gold Caviar serveret med Croutons & Creme Fraiche. 30 G 539
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT · MAISON RUINART · 130

CHÈVRE CHAUD

*GGratineret Gedeost på Surdejscrouton, Radicchio, Palmekål, Fennikel, Pomelo,
Persille, Couscous, Dukkah, Boghvedekerner, Hummus & Citron Vinaigrette. 139*
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/175

TATAR

*Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Salat,
Syltede Rødløg, Cornichoner, Crouton & Sokkelunds Dijonnaise. 159*
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · USA · 195/278

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Semi Dried Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 149
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

HOVEDRETTER

SANDART *Skindstegt Sandart med Grønt, knuste Kartoffler, Friske Krydderurter & Muslingesauce.* 289
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA · CALIFORNIEN · 115/164

HUMMER PASTA *Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter.* 369
CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE · FRANKRIG · 135/193

MOULES FRITES *Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.*
Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 259
SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

CHICKEN PARMIGIANA *Linguine vendt med krydret Tomatsauce & Basilikum.*
Serveret med Friteret Kylling, Parmesan & Mozzarella. 249
Tilføj Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 69
BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 140/200

VITELLO TONNATO *Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce,*
Semi Dried Tomater, Friterede Kapers, Croutoner & Frisk Basilikum.
Serveret med Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 269
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 135/193

TATAR *Rørt Tatar af Okseinderlår, Salat & Syltede Rødløg*
vendt i Citron Vinaigrette, Cornichons, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutoner.
Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.
270 G 299 · 180 G 259
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/278

STEAK FRITES *Ribeye Steak med stegte Padron Peber & Rødvinsauce.*
Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.
400 G 449 · 250 G 359
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/278

MØRBRAD *Oksemørbrad med Stegte Padron Peber & Rødvinsauce.*
Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.
275 G 439 · 180 G 359
PSI · PETER SISSECK · RIBERA DEL DUERO · SPANIEN · 150/214

PEBER BOEUF *Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce.*
Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites.
275 G 439 · 180 G 359
BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 140/200

SIDEORDERS

HUMMUS 69

STEGTE PADRON PEBER 69

GRØN SALAT *Salat & Syltede Rødløg vendt i Citron Vinaigrette.* 69

CAESAR SALAT *Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan.* 69

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

POMMES FRITES *Pommes Frites & Bearnaisesauce.* 69

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

Salater

CHÈVRE CHAUD

Gratineret Gedeost på Surdejscrouton, Radicchio, Palmekål, Broccolini, Fennikel, Pomelo, Persille, Couscous, Dukkah, Boghvedekerner, Hummus & Citron Vinaigrette. 239
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER
LOIRE · FRANKRIG · 125/178

CAESAR SALAT

Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg, Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl. 239
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA
CALIFORNIEN · 115/164

STEAK SALAT

Skiver af Lun Oksemørbrad, Radicchio, Palmekål, Broccolini, Fennikel, Pomelo, Persille, Couscous, Dukkah, Boghvedekerner, Hummus & Citron Vinaigrette.
90 G 259 180 G 329 275 G 399
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS
SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/278

KYLLINGE SALAT

Stegt Kylling fra Rokkedahl, Radicchio, Palmekål, Broccolini, Fennikel, Pomelo, Persille, Couscous, Dukkah, Boghvedekerner, Hummus & Citron Vinaigrette. 239
CHARDONNAY · MARTIN RAY · SONOMA
CALIFORNIEN · 115/164

BURGER

BACON & CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Bacon, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Bangersauce.
Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 G 265 · 170 G 229

CHEESE BURGER

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

TATAR BURGER

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Dijonnaise. Pommes Frites med Mayonnaise. 270 G 265 · 180 G 229

KYLLINGE BURGER

Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl, økologisk Burgerbolle, Avocado, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Sauce Tartare.
Pommes Frites med Mayonnaise. 180 G 229 · TILKØB BACON 20

VEGETAR BURGER

Vegetarbøf fra MATR, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Sauce Tartare.
Pommes Frites med Mayonnaise. 300 G 259 · 150 G 219

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 Økologisk Vaniljeis. 109

CRÉME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 115 Tilføj Økologisk Vaniljeis. 39

AFFOGATO

Økologisk Vaniljeis serveret med Espresso. 89

VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 109

VANILJEIS · KARAMELSAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 109

FYLDTE CHOKOLADER

4 STK. 69 · 8 STK. 128

OST

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

SØDE VINE

VINTAGE PORT

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

CHÂTEAU GRAMBOY

2018 Monzazillac · Bourdeaux.
GLAS 10 CL 79 · FLASKE 75 CL 575

After Dinner Drinks

WHITE RUSSIAN

Vodka, Kaffelikør & Fløde.
125

ESPRESSO MARTINI

*Cocktail med Mørk
Chokolade & økologisk Kaffelikør.*
125

OLD FASHIONED

*Aromatisk Bourbon serveret
med et strejf af Appelsin.*
135

Champagne

Re

de

Ruinart



VINE PÅ GLAS

Champagne

R de Ruinart Brut

MAISON RUINART

GLAS 130 · FLASKE 900

Crémant

Crémant de Bourgogne

VINCENT BARON & FILS

GLAS 100 · FLASKE 700

HVIDVIN

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

SANCERRE · *Domaine Merlin-Cherrier · Loire · Frankrig · 125 / 178 / 402 / 669*

RIESLING · *Feinherb · Weingut Lenhart-Mehringer · Mosel, Tyskland · 90 / 128 / 289 / 482*

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · *Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 135 / 193 / 433 / 723*

GRÜNER VELTLINER · *Weingut Hiedler · Langenlois, Østrig · 110 / 157 / 353 / 589*

CHARDONNAY · *Martin Ray · Sonoma, Californien · 115 / 164 / 369 / 616*

MEURSAULT · *Domaine Henri Clerc · Bourgogne, Frankrig · 185 / 264 / 595 / 990*

ALKOHOLFRI HVIDVIN

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

TEEDAWN 0,5% · *Chardonnay · Rheingau, Tyskland · 90 / 128 / 289 / 482*

ROSÉ

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

PINK PÉGAU · *Laurence Feraud · Rhône, Frankrig · 90 / 128 / 289 / 482*

RØDVIN

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

PINOT NOIR · *Chanin · Santa Rita Hills, Californien · 135 / 193 / 433 / 723*

PSI · *Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 150 / 214 / 482 / 803*

BRUNELLO DI MONTALCINO · *Altesino · Toscana, Italien · 140 / 200 / 450 / 750*

GEVREY CHAMBERTIN · *Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 170 / 243 / 546 / 910*

CÔTES DU RHÔNE · *Domaine la soumade · Rhône, Frankrig · 90 / 128 / 289 / 482*

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · *Ridge Vineyards · Santa Cruz Mountains, Californien · 195 / 278 / 626 / 1044*

HVIDVIN

CHAMPAGNE

		R DE RUINART BRUT · <i>Maison Ruinart</i> · 130/900
100		BOLLINGER · SPECIAL CUVEE · 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</i> · 1.995
104		KRUG · <i>Grande Cuvée</i> · 2.995
105		BILLECART SALMON · <i>Rosé</i> · 1.125

ROSÉ

111	2022	CHATEAU DE ROMASSAN · <i>Domaine Ott · Bandol, Frankrig</i> · 775
112	N/V	PARISY · <i>Chateau de tours Vdt · Frankrig</i> · 625
113	2021	CHATEAU SIMONE · <i>Palette · Frankrig</i> · 925

TYSKLAND, ITALIEN & ØSTRIG

106	2022	RIESLING · <i>Kiedricher · Trocken · Robert Weil, Rheingau</i> · 650
116	2023	SCHARZHOFBERGER · <i>Kabinett · Egon Müller, Saar</i> · 2.100
108	2023	RIESLING · <i>Westhofener Trocken · Wittmann, Rheinhessen</i> · 795
109	2021	GRÜNER VELTLINER · <i>Käferberg · Bründlmayer, Kamptal</i> · 995
110	2021	PINOT BIANCO RISERVA · <i>Vorberg · Cantina Terlan, Alto Adige</i> · 675

LOIRE & BORDEAUX

300	2022	POUILLY FUMÉ · <i>Blanc Fumé · Pascal Jolivet</i> · 725
201	2021	BLANC DE LYNCH BAGES · <i>Bordeaux</i> · 1125

BOURGOGNE

202	2023	CHABLIS · <i>Olivier Leflaive</i> · 875
204	2022	CHABLIS 1ER CRU · <i>Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon</i> · 995
208	2022	CHABLIS GRAND CRU · <i>Les Clos · Christian Moreau</i> · 1.295
210	2020	BOURGOGNE · <i>Domaine Bouzereau</i> · 795
304	2022	POUILLY FUISSE 1ER CRU · <i>SUR LA ROCHE · Verget</i> · 925
302	2022	MEURSAULT · <i>Domaine Latour-Giraud</i> · 1.295
209	2022	PULIGNY MONTRACHET · <i>Domaine Henri Boillot</i> · 1.400
211	2022	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>Domaine Thomas Morey</i> · 995
214	2020	CHASSAGNE MONTRACHET · <i>1er cru Les Blanchots Dessus · Coffinet-Dauvernet</i> · 2.150

USA & NEW ZEALAND

308	2021	CHARDONNAY · <i>Noisetieres · Kistler, Sonoma</i> · 1.350
309	2021	CHARDONNAY · <i>The Meadows · Walter Hansel, Russian River Valley</i> · 875
306	2024	SAUVIGNON BLANC · <i>Cloudy Bay, New Zealand</i> · 695
310	2021	CHARDONNAY · <i>Hunting Hill · Kumeu River, New Zealand</i> · 995
312	2022	CHARDONNAY · <i>Elston · Te Mata, New Zealand</i> · 795

VIN NATURE & OXYDATIV

114	2014	SAVENNERES · <i>Les Vieux Clos · Nicholas Joly, Loire</i> · 875
115	2020	PINOT GRIS · <i>St. Stephan · Matthias Gaul, Pfalz</i> · 725

RØDVIN

BOURGOGNE

400	2023	FLEURIE	· Clos De La Roilette Tardive	· Domaine Coudert	· 675
709	2020	MERCUREY	· Château de Chamirey	· 975	
404	2022	SANTENAY	· Domaine Caroline Morey	· 1.175	
408	2020	POMMARD	· 1Er Cru Clos Micot	· Domaine Francois Buffet	· 1.050
410	2022	CHAMBOLLE MUSIGNY	· Domaine Taupenot-Merme	· 1.195	
406	2020	VOSNE ROMANÉE	· Domaine Jacques Cacheaux	· 1.395	
415	2019	GEVREY CHAMBERTIN	· 1Er Cru Estournelles St. Jacques	· Frederic Esmonin	· 1.295
413	2017	GEVREY CHAMBERTIN	· 1 Cru Les Corbeaux	· Domaine Denis Bachelet	· 2.995
402	2021	NUITS ST. GEORGES	· 1Er Cru Clos de Corvées	· Marchand Tause	· 1.595
414	2017	CLOS DES LAMBRAYS	· Domaine des Lambrays	· 2.795	
416	2019	ECHZEZAUX	· Domaine Gros Frere & Soeur	· 2.500	

BORDEAUX

501	2019	CHATEAU PHELAN SEGUR	· St Estephe	· 925	
500	2015	CHATEAU LANESSAN	· Haut Medoc	· 825	
505	2016	CHATEAU GRAND PUY LACOSTE	· Pauillac	· 1.750	
503	2019	CHATEAU FONBEL	· Saint Emilion	· 725	
506	2019	LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET	· Pomerol	· 925	
504	2016	DOMAINE DE CHEVALIER	· Pessac-Leognan	· 1.550	

RHÔNE & LIBANON

510	2019	CHATEUNEUF DU PAPE	· Domaine du Pegau	· 1.025	
507	2019	COTES DU RHÔNE	· Reserve	· Chateau des Tours	· 850
509	2015	CROZES HERMITAGE	· Domaine De Thalabert	· Paul Jaboulet Aîné	· 825
809	2016	CHATEAU MUSAR	· Gaston Hochar, Lebanon	· 795	

ITALIEN

605	2021	CEPPARELLO	· Isole e Olena, Toscana	· 1.825	
600	2019	BARBARESCO	· ASILI	· Bruno Giacosa Falletto, Piemonte	· 2.195
607	2016	BAROLO	· VIGNA PRESSEDA	· Conterno Fantino, Piemonte	· 995
603	2018	BRUNELLO DI MONTALCINO	· Le Chuisse, Toscana	· 1.350	
606	2011	AMARONE	· Quintarelli, Veneto	· 2.995	
601	2019	ETNA ROSSO	· Santo Spirito	· Pietradolce, Sicilien	· 875

SPANIEN

700	2022	AALTO	· Ribera del Duero	· 995	
703	2018	PINTIA	· Toro	· 1.095	
701	2019	RIOJA RESERVA	· Vinedos del Contino	· 675	
707	2018	QS2	· Quinta Sardonía	· Castilla y Leon	· 775
705	2021	FLOR DE PINGUS	· Peter Sisseck, Castilla León	· 1.600	
706	2012	VEGA SICILIA UNICO	· Ribera del Duero	· 4.395	

USA & AUSTRALIEN

801	2022	PINOT NOIR	· Au Bon Climat	· Santa Barbara	· 825
806	2021	PINOT NOIR	· Sanford & Benedict	· Chanin, Santa Barbara	· 1.250
800	2015	CABERNET SAUVIGNON	· Special Selection	· Caymus, Napa Valley	· 2.600
803	2019	CABERNET SAUVIGNON	· One Point Five	· Shafer, Napa Valley	· 1.450
805	2019	CABERNET SAUVIGNON	· Ridge	· Central Coast	· 995
807	2021	PINOT NOIR	· Sexton Vineyard	· Giant Steps, Yarra Valley, Australien	· 735

KOLDE DRIKKE

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

ALKOHOLFRI DRINKS

PASSION · *Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer* · 85
VIRGIN BLOODY MARY · *Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier* · 85
BROMBÆR · *Brombær, Mynte & Citronsafi* · 85
MYNTE · *Myntesirup med Lime & Bobler* · 85

LEMONADE & SAFT

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

JUICE

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

SODAVAND

PASSIONSFRUGT · *Hjemmelavet med Frisk Passionsfrugt* · 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

KOMBUCHA & ISTE

ISTE FERSKEN · *Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Ferskensirup & Citron* · 55
ISTE MYNTE · *Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Myntesirup, Frisk Mynte & Citron* · 55
KOMBUCHA LINDEBLMST · *Folk – økologisk danskproduceret Kombucha. Fermenteret Grøn Te med smag af Lindeblomst* · 60
KOMBUCHA SURKIRSEBÆR · *Folk – økologisk danskproduceret Kombucha. Fermenteret Grøn Te med smag af Surkirsebær* · 60

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

Avec

3 cl

001	GRAPPA · Marolo Grappa de Barbera, 40 %	75
002	GRAPPA · Marolo Grappa di Moscato Apres, 42 %	75
003	GRAPPA · Sassicaia Jacopo Poli 30 Anniversario, 40 %	95
004	COGNAC · Merlet Sel. St. Sauvant no.2, 44,3 %	95
005	COGNAC · Pierre Ferrand 10 Generations Port Cask 2023, 44 %	75
006	ARMAGNAC · Maison Gelas 30 Ans, 40 %	95
007	ARMAGNAC · Maison Gelas Baco 18 Ans, 45,5 %	95
008	ROM · Plantation XO 20th Anniversary, 40 %	75
009	ROM · Clairin Le Rocher Haiti, 49,5 %	75
010	ROM · Carupano Reserva 21 Privada, 40 %	75
011	WHISKY · Benromach 10, 43 %	75
012	WHISKY · Mosgaard Single Malt Palo Cortado Cask, 53 %	95
013	WHISKY · Springbank 15 Years, 46 %	95
014	WHISKY · Chichibu Red Wine Cask, 50,5 %	250
015	WHISKEY · Reinheart 6 Years, Rye, 45%	85
016	CALVADOS · Oremandsgaard Æblebrandy 2020, 43 %	75
017	CALVADOS · Louis De Lauriston 20 ans, 42 %	95
018	TEQUILA · Ocho Blanco San Jerónimo, 40 %	75
019	MEZCAL · Del Maguey Vida San Luis Del Rio, 42 %	75
020	MEZCAL · La Venenosa Raicilla Sierra Del Tigre, 44,3 %	95

