

Drinks

VERMOUTH & TONIC

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

GIN & TONIC

Malfy Rosa 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 Dip. 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 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

STEGT BLOMKÅL

Stegt Blomkål med Surdejscroutons & Hummus. 119
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

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,
Hummersauce & Friske Krydderurter. 299*
MEURSAULT · DOMAINE HENRI CLERC · BOURGOGNE · FRANKRIG · 175/250

CAVIAR

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

GRATINERET GEDEOST

*Gratineret Gedeost på Surdejscroutons, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg,
Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 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, Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 149
PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS · CALIFORNIEN · 125/175

HOVEDRETTER

SANDART Skindstegt Sandart med Grøntsager, Kartofler, 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 265
SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

CHICKEN PARMIGIANA Linguine vendt med krydret Tomatsauce & Basilikum.
Serveret med Friteret Kylling, Parmesan & Mozzarella. 259
Tilføj Stegte Grønne Asparges. 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 Stegte Grønne Asparges. 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 Stegte Grønne Asparges 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 Stegte Grønne Asparges 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 Stegte Grønne Asparges eller Pommes Frites.
275 G 439 · 180 G 359
BRUNELLO DI MONTALCINO · ALTESINO · TOSCANA · ITALIEN · 140/200

SIDEORDERS

HUMMUS Padron Peber serveret Hummus & Surdejsbrød. 119

STEGTE PADRON PEBER 69

STEGT BLOMKÅL Stegt Blomkål med Surdejscroutons & Hummus. 119

GRØN SALAT Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 69

CAESAR SALAT Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan. 79

POMMES FRITES Pommes Frites & Bearnaisesauce. 69

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

Salater

GRATINERET GEDEOST

Gratineret Gedeost på Surdejskroutons, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 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, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus.

90 G 259 180 G 329 275 G 399

CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS
SANTA CRUZ MOUNTAINS · CALIFORNIEN · 195/278

KYLLINGE SALAT

Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 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 275 · 170 G 239

CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Cheddar, Salat, Syltet Agurk & Sokkelunds Bangersauce.

Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 G 265 · 170 G 229

TATAR BURGER

Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk,

Cheddar & Sokkelunds Dijonnaise. Pommes Frites med Mayonnaise. 270 G 275 · 180 G 239

KYLLINGE BURGER

Stegt Kyllingebryst fra Rokkedahl, økologisk Burgerbolle, Avocado, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Sauce Tartare.

Pommes Frites med Mayonnaise. 180 G 239 · 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 229

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
Jordnøddelolie & vandes
med Umami Salt.*

DESSERTER

CRÉME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 125 Tilføj Økologisk Vaniljeis. 39

AFFOGATO

Økologisk Vaniljeis serveret med Espresso. 99

VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 119

VANILJEIS · KARAMELSAUCE

Økologisk Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 119

CHOKOLADE

Økologisk Mørk Chokolade med Marcipan fra Summerbird. 1 STK. 35

OST

Den Hvide Dame fra Arla Unika – Troldhede Mejeri.

Serveret med Hybenmarmelade & Ristet Rugbrød. 109

SØDE VINE

VINTAGE PORT

Late Bottled Vintage Port · Taylor's.

GLAS 10 CL 100 · FLASKE 75 CL 700

CHÂTEAU GRAMBOY

2018 Monbazillac · 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



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 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</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
304	2023	POUILLY FUISSE 1ER CRU · <i>SUR LA ROCHE · Verget</i> · 925
302	2022	MEURSAULT · <i>Domaine Latour-Giraud</i> · 1.295
212	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

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	ECHEZEAUX	·	Domaine Gros Frere & Soeur	·	2.500		

BORDEAUX

501	2020	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 Hocha, Lebanon	·	795		

ITALIEN

605	2021	CEPPARELLO	·	Isole e Olena, Toscana	·	1.825		
600	2019	BARBARESCO	·	ASILI	·	Bruno Giacosa Fallo, 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
HYLDEBLØMST · *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 · *Biodynamisk Mangojuice* · 55/70

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 LINDEBLØMST · *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 · 30
Uden køb af andre Drikke · 40

Kaffe

FILTERKAFFE *Ad Libitum* · 45

ESPRESSO · 34

AMERICANO *Db. Espresso* · 42

FLAT WHITE · 49

CORTADO · 42

CAFFÈ LATTE · 52

CAPPUCCINO · 49

ICED CAFFÈ LATTE · 52

*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. 59 kr.*

FRISK MYNTETE

SOKKELUNDS FRISKE MYNTETE SERVERET MED MYNTESIRUP 59

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

