

SMØRREBRØD

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR. PERSON

STEGT SILD

*Stegt Sild serveret på Smørristet Rugbrød
med Friterede Kapers, Sokkelunds Dijonnaise,
Bløde Løg, Dild & Pocheret Hegnholt Æg. 155*

KARTOFFEL

*Danske Kartoffler serveret på Rugbrød
med Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter,
Friterede Løg & Bacon. 135*

REJER

*Rejesalat serveret på Ristet Toast
med Dild & Citron. 159*

HØNSESALAT & BACON

*Hønsesalat serveret på Rugbrød, Bacon,
Krydderurter & Friterede Løg. 159*

ÆG & REJER

*Rejesalat & Pocheret Hegnholt Æg.
Serveret på Rugbrød med
Dild & Citron. 159*

TATAR

*Sokkelunds Rørte Tatar serveret på
Smørristet Rugbrød med Cornichoner,
Syltede Rødløg & Sokkelunds Dijonnaise. 165*

RØDSPÆTTEFILET

*Paneret Smørstegt Rødspættefilet.
Serveret på Rugbrød med Sokkelunds
Remoulade, Dild & Citron. 159*

ROASTBEEF

*Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på
Smørristet Rugbrød med Spejlæg, Sokkelunds
Remoulade, Friterede & Bløde Løg. 169*

RØDSPÆTTEFILET & REJER

*Paneret Smørstegt Rødspættefilet.
Serveret på Rugbrød med Rejesalat,
Dild & Citron. 169*



4 CL 70 KR.

O.P.ANDERSON

SNAPS BORNHOLM
Rabarber & Stjerneanis. 25%

RÅDHUS AKVAVIT

*Serveres Alle Ugens Dage fra 11:30 - 15:00
Serveres på Sokkelunds Hjemmebagte Økologiske Rugbrød eller Toast.*

Kreditkort - Private kort uden for EU/EØS samt Firmakort pålægges kortelskabets gebyrer.

Frokost Klassikere

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernes kud med Paneret Smørstegt Rødspættefilet.

Serveret med Rejesalat, Rogn, Dild & Dressing. 269

POUILLY FUMÉ • BLANC FUMÉ • PASCAL JOLIVET • LOIRE, FRANKRIG • 2022 • 155/221

TOAST SKAGEN

Toast Skagen med Rejesalat, Ørredrogn, Grillet Citron & Friske Krydderurter. 259

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 269

SANCERRE • DOMAINE MERLIN-CHEIRIER • LOIRE • FRANKRIG • 125/178

HUMMER TOAST

Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Toast med Spicy Tomatkompot,

Hummersauce & Friske Krydderurter. 369

MEURSAULT • HENRI BOILLOT • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 233/333

HUMMER PASTA

Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal),

Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter. 369

MEURSAULT • HENRI BOILLOT • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 233/333

AVOCADO

Ristet Surdejsbrød med Rørt Avocado, Tomat, Apetina Ost & Pocheret Hegnsholt Æg.

Serveret med Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 239

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME • DOMAINE SEGUINOT-BORDET • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 135/193

CAESAR SALAT

Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg,

Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst. 239

CHARDONNAY • MARTIN RAY • SONOMA • CALIFORNIEN • 115/164

CROQUE MADAME

*Økologisk Surdejsbrød, Skinke, Uniķa Havgus Ost,
Tomat & Spejlæg. Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette.
Pommes Frites med Mayonnaise. 239*

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS • CALIFORNIEN • 135/193

TOAST HØNSESALAT

Hønsesalat af Kylling fra Rokkedahl serveret på Toast med Bacon, Friterede Løg & Krydderurter. 239

POUILLY FUMÉ • BLANC FUMÉ • PASCAL JOLIVET • LOIRE, FRANKRIG • 2022 • 155/221

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

PARISERBØF AF RØRT TATAR

Lynstegt Bøf af Sokkelunds Rørte Tatar af Dansk Okseinderlår.

Serveret på Ristet Brød med Rå Æggeblomme, Pickles,

Rødbede, Løg, Kapers & Peberrod. 270 G 319 • 180 G 269

CHATEAUNEUF DU PAPE • DOMAINE DU PEGAU • RHÔNE, FRANKRIG • 2019 • 175/250

TATAR

Rørt Tatar af Okseinderlår, Salat & syltede Rødløg vendt i

Vinaigrette, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutons.

Vælg mellem Broccolini med Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

270 G 309 • 180 G 269

GEVREY CHAMBERTIN • DOMAINE PIERRE GELIN • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2020 • 170/243

STEAK FRITES

Ribeye Steak med stegte Padron Pebre & Rødvinsauce.

Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.

400 G 449 • 250 G 359

CABERNET SAUVIGNON ESTATE • RIDGE VINEYARDS • SANTA CRUZ MOUNTAINS • CALIFORNIEN • 195/279

SIDEORDERS

HUMMUS *Padron Pebre serveret Hummus & Surdejsbrød. 119*

STEGTE PADRON PEBRE 69

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*



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 Pebre serveret med Surdejsbrød. 119
GRÜNER VELTLINER · WEINGUT HIEDLER · LANGENLOIS, ØSTRIG · 2023 · 110/157

MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce & Friske Krydderurter. 300 G 155
SANCERRE · DOMAINE MERLIN CHERRIER · LOIRE · FRANKRIG · 125/178

CAVIAR

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

GRATINERET GEDEOST

*Gratineret Gedeost på Surdejscroutoner, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg,
Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 139*
RIESLING · FEINHERB · WEINGUT LENHART-MEHRINGER · MOSEL, TYSKLAND · 2023 · 90/128

TATAR

*Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår serveret med Salat,
Syltede Rødløg, Cornichoner, Croutons & Sokkelunds Dijonnaise. 159*
CABERNET SAUVIGNON ESTATE · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS · USA · 195/279

VITELLO TONNATO

Tynde skiver af Okseinderlår, Sokkelunds Tunsauce, Tomater, Friterede Kapers & Frisk Basilikum. 149
PINOT BIANCO RISERVA · VORBERG · CANTINA TERLAN · ALTO ADIGE, ITALIEN · 2022 · 145/207

HOVEDRETTER

SANDART Skindstegt Sandart med Grøntsager, Kartofler, Friske Krydderurter & Muslingesauce. 289

CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME • DOMAINE SEGUINOT-BORDET • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 135/193

HUMMER PASTA Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Friske Krydderurter. 369

MEURSAULT • HENRI BOILLOT • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2023 • 233/333

MOULES FRITES Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter.

Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 G 269

SANCERRE • DOMAINE MERLIN-CHERRIER • LOIRE • FRANKRIG • 125/178

CHICKEN PARMIGIANA Linguine vendt med krydret Tomatsauce & Basilikum.

Serveret med Friteret Kylling & Parmesan. 259

Tilføj Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan. 69

PINOT NOIR • CHANIN • SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN • 2021 • 135/193

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 Vinaigrette,

Cornichons, Sokkelunds Dijonnaise, Krydderurter & Croutoner.

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

270 G 309 • 180 G 269

GEVREY CHAMBERTIN • DOMAINE PIERRE GELIN • BOURGOGNE, FRANKRIG • 2020 • 170/243

STEAK FRITES Ribeye Steak med stegte Padron Pebre & Rødvinsauce.

Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.

400 G 449 • 250 G 359

CABERNET SAUVIGNON ESTATE • RIDGE VINEYARDS • SANTA CRUZ MOUNTAINS • CALIFORNIEN • 195/279

MØRBRAD Oksemørbrad med Stegte Padron Pebre & Rødvinsauce.

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites med Bearnaisesauce.

275 G 439 • 180 G 359

BAROLO • VIGNA PRESSENDA • CONTERNO FANTINO • PIEMONTE, ITALIEN • 2016 • 180/257

PEBER BOEUF Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce.

Vælg mellem Broccolini med Spicy Tomatkompot & Parmesan eller Pommes Frites.

275 G 439 • 180 G 359

CHATEAUNEUF DU PAPE • DOMAINE DU PEGAU • RHÔNE, FRANKRIG • 2019 • 175/250

SIDEORDERS

HUMMUS Padron Pebre serveret Hummus & Surdejsbrød. 119

STEGTE PADRON PEBRE 69

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 Surdejscroutoner, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 239

RIESLING · FEINHERB · WEINGUT LENHART-MEHRINGER
MOSEL, TYSKLAND · 2023 · 90/128

CAESAR SALAT

Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg, Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst. 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

PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS
CALIFORNIEN · 2021 · 135/193

KYLLINGE SALAT

Stegt Kyllingebryst, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 239

POUILLY FUMÉ · BLANC FUMÉ · PASCAL JOLIVET
LOIRE, FRANKRIG · 2022 · 155/221

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

Friteret Kylling, 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 – Trolldhede 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

*Bourbon serveret med
et strejf af Appelsin.*

135



Champagne



R DE RUINART BRUT

MAISON RUINART

GLAS 130 • FLASKE 900



Billecart Salmon
Rosé

1.125 / *Bin 100*

Larmandier-Bernier
Longitude · Blanc de Blancs

1.075 / *Bin 101*

Perrier Jouët
Belle Epoque

1.995 / *Bin 102*

Bollinger
Special Cuvée

995 / *Bin 105*

Krug
Grande Cuvée

2.995 / *Bin 104*

Laurent Perrier
Millisime 2012

1.275 / *Bin 105*

Crémant

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Domaine Chanzy · Blanc de Blancs

GLAS 100 • FLASKE 700



VERMOUTH & TONIC

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

GIN & TONIC

Malfy Rosa 109 • *Monkey 47* 109 • *Geranium* 109 • *Tangeray Ten* 109

Oliven

Marineret med Krydderurter. 69

Chips

Chips med Sokkølund's Dip. 69

Mandler

Saltede Spanske Marcona Mandler. 69

HVIDVIN



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
901	ALKOHOLFRI CHARDONNAY 0,5 % · Tee Dawn · Rheingau, Tyskland · 2024	90	128	482
902	CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME · Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 2023	135	193	723
204	CHABLIS 1ER CRU · Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon · Bourgogne, Frankrig · 2022			995
208	CHABLIS GRAND CRU · Les Clos · Christian Moreau · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.250
304	POUILLY FUISSE 1ER CRU · SUR LA ROCHE · Verget Bourgogne, Frankrig · 2023			925
903	MEURSAULT · Domaine Henri Clerc · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.045
302	MEURSAULT · Henri Boillot · Bourgogne, Frankrig · 2023	233	333	1.250
212	PULIGNY MONTRACHET · Jacques Carillon · Bourgogne, Frankrig · 2023	250	357	1.339
214	CHASSAGNE MONTRACHET · 1er cru Les Blanchots Dessus · C. Dauvernet · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.750
904	RIESLING · Feinherb · Weingut Lenhart-Mehring · Mosel, Tyskland · 2023	90	128	482
106	RIESLING · Kiedricher · Trocken · Robert Weil · Rheingau, Tyskland · 2022			650
108	RIESLING · Westhofener Trocken · Wittmann · Rheinhessen, Tyskland · 2023			795
116	SCHARZHOFBERGER · Kabinett · Egon Müller · Saar, Tyskland · 2023			2.100
905	GRÜNER VELTLINER · Weingut Hiedler · Langenlois, Østrig · 2023	110	157	589
110	PINOT BIANCO RISERVA · Vorberg · Cantina Terlan · Alto Adige, Italien · 2022	145	207	775
906	SANCERRE · Domaine Merlin-Cherrier · Loire, Frankrig · 2023	125	178	669
300	POUILLY FUMÉ · Blanc Fumé · Pascal Jolivet · Loire, Frankrig · 2022	155	221	830
201	BLANC DE LYNCH BAGES · Bordeaux, Frankrig · 2021			1.125
907	CHARDONNAY · Martin Ray · Sonoma, Californien · 2023	115	164	616
308	CHARDONNAY · Noisetieres · Kistler · Sonoma, USA · 2021			1.425
309	CHARDONNAY · Cahill Lane · Walter Hansel · Russian River Valley, USA · 2022			950
306	SAUVIGNON BLANC · Cloudy Bay, New Zealand · 2024			695
310	CHARDONNAY · Hunting Hill · Kumeu River, New Zealand · 2021			950

Rosé x Orange



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
908	ROSÉ · PINK PÉGAU · Laurence Feraud · Rhône, Frankrig · 2022	90	128	482
111	ROSÉ · CHATEAU DE ROMASSAN · Domaine OTT · Bandol, Frankrig · 2022			775
112	ROSÉ · PARISY · Chateau De Tours VDT · Frankrig · NV			625
113	ROSÉ · CHATEAU SIMONE · Domaine Ott · Bandol, Frankrig · 2022			775
909	ORANGE · LA POLONAISE · Les Cigales dans les Fourmilière · Languedoc, Frankrig · 2024	95	136	509

RØD VIN



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
400	FLEURIE · Clos De La Roilette Tardive · Domaine Coudert · Bourgogne, Frankrig · 2023	125	179	670
709	MERCUREY · Château de Chamirey · Bourgogne, Frankrig · 2022			975
404	SANTENAY · Domaine Caroline Morey · Bourgogne, Frankrig · 2022	185	265	995
408	BEAUNE · 1 Cru Clos De Roi · Domaine Tolle-Beaut · Bourgogne, Frankrig · 2020			1.095
410	CHAMBOLLE MUSIGNY · Domaine Taupenot-Merme · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.295
406	VOSNE ROMANÉE · Domaine Jacques Cacheaux · Bourgogne, Frankrig · 2020			1.095
908	GEVREY CHAMBERTIN · Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 2020	170	243	910
415	GEVREY CHAMBERTIN · 1er Cru Estournelles St. Jacques · F. Esmonin · Bourgogne, Frankrig · 2019			1.195
402	NUITS ST. GEORGES · 1er Cru Clos de Corvées · Marchand Tawse · Bourgogne, Frankrig · 2021			1.350
414	CLOS DES LAMBRAYS · Domaine des Lambrays · Bourgogne, Frankrig · 2017			2.595
416	ECHÉZEUX · Domaine Gros Frère & Soeur · Bourgogne, Frankrig · 2019			1.995
501	CHATEAU PHELAN SEGUR · St Estephe · Bordeaux, Frankrig · 2019	159	227	852
500	CHATEAU LANESSAN · Haut Medoc · Bordeaux, Frankrig · 2015			825
505	CHATEAU GRAND PUY LACOSTE · Pauillac · Bordeaux, Frankrig · 2016			1.395
506	LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET · Pomerol · Bordeaux, Frankrig · 2019			925
504	DOMAINE DE CHEVALIER · Pessac-Leognan · Bordeaux, Frankrig · 2016			1.295
909	CÔTES DU RHÔNE · Domaine la Soumade · Rhône, Frankrig · 2022	90	128	482
510	CHATEAUNEUF DU PAPE · Domaine du Pegau · Rhône, Frankrig · 2019	175	250	938
509	CROZES HERMITAGE · Domaine De Thalabert · Paul Jaboulet Aîné · Rhône, Frankrig · 2015			825
809	CHATEAU MUSAR · Gaston Hochar · Lebanon · 2016	148	212	795
605	CEPPARELLO · Isole e Olena · Toscana, Italien · 2021			1.450
600	BARBARESCO · ASILI · Bruno Giacosa Fallo · Piemonte, Italien · 2019			2.195
607	BAROLO · VIGNA PRESSEDA · Conterno Fantino · Piemonte, Italien · 2016	180	257	964
910	BRUNELLO DI MONTALCINO · Altesino · Toscana, Italien · 2020	140	200	750
603	BRUNELLO DI MONTALCINO · Le Chiusi · Toscana, Italien · 2018			995
606	AMARONE · Quintarelli · Veneto, Italien · 2011			2.500
601	ETNA ROSSO · Santo Spirito · Pietradolce · Sicilien, Italien · 2019	163	233	875
911	PSI · Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 2022	150	214	803
700	AALTO · Ribera del Duero, Spanien · 2022			1.095
703	PINTIA · Toro, Spanien · 2018			1.275
707	QS2 · Quinta Sardonía · Castilla y Leon · Spanien · 2018			775
705	FLOR DE PINGUS · Peter Sisseck · Castilla León, Spanien · 2021	261	373	1.400
706	VEGA SICILIA UNICO · Ribera del Duero, Spanien · 2012			3.995
912	PINOT NOIR · Chanin · Santa Rita Hills, Californien · 2021	135	193	723
801	PINOT NOIR · Au Bon Climat · Santa Barbara, USA · 2022			825
806	PINOT NOIR · Sanford & Benedict · Chanin, Santa Barbara USA · 2021			1.125
800	CABERNET SAUVIGNON · Special Selection · Caymus · Napa Valley, USA · 2015			1.595
803	CABERNET SAUVIGNON · One Point Five · Shafer · Napa Valley, USA · 2019			1.195
805	CABERNET SAUVIGNON · Ridge Vineyards · Santa Cruz Mountains, Californien · 2019	195	278	1.044

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

ALKOHOLFRIE 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

ALKOHOLFRIE DRINKS

PASSION · *Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer* · 85
VIRGIN BLOODY MARY · *Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier* · 85
BROMBÆR · *Brombær, Mynte & Citronsft* · 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
HYLDEBLOMST · *Økologisk Hyldeblomst serveret med eller uden Brus* · 55

JUICE

GRØN · *Sokkelunds Økologiske Grønne Juice med Æble, Spinat, Agurk, Lime, Ingefær & Mynte* · 55/70
GRAPE · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
APPELSIN · *Friskpresset fra Rosengaard* · 55/70
ÆBLE · *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 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 · 30
Uden køb af andre Drikke · 40

Drinks

VERMOUTH & TONIC

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

GIN & TONIC

Malfy Rosa 109 · Monkey 47 109 · Geranium 109 · Tanqueray Ten 109

CHAMPAGNE & CRÉMANT

R DE RUINART BRUT

MAISON RUINART

GLAS 130 · FLASKE 900

CRÉMANT DE BOURGOGNE

DOMAINE CHANZY · BLANC DE BLANCS

GLAS 100 · FLASKE 700

ALKOHOLFRIE DRINKS

VIRGIN BLOODY MARY

*Tomatjuice, Frisk Selleri &
Krydderier. 85*

PASSION

*Passionsfrugt, Lime &
Ginger Beer. 85*

BROMBÆR

*Brombær, Mynte &
Citronsafte. 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*

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



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

ICED AMERICANO · 45

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



SOKKELUND
— SINCE 1994 —