

# DRINKS

## VERMOUTH & TONIC

*Vermouth Moderne* · *Pink Grape* 130

*Vermouth Bordiga* · *Rosso* 130

## GIN & TONIC

*Monkey 47* 130 · *Geranium* 130

*Citadelle* 130

**PALOMA** *Tequila, Lime & Pink Grape Soda.* 139

**HUGO SPRITZ** *Hyldeblomst & Mynte toppet med Cremant.* 139

**APEROL SPRITZ** *Aperol & Appelsin toppet med Cremant.* 139

**LIMONCELLO SPRITZ** *Limoncello, Hyldeblomst & Citron toppet med Crémant.* 139

**DRY MARTINI** *Geranium Gin & Tør Vermouth med Citronzest.* 139

**NEGRONI** *Vermouth, Campari & Gin.* 139

**OLD FASHIONED** *Bourbon serveret med et strejf af Appelsin.* 149

**PASSIONFRUIT SOUR** *Lys Rom med Lime & Passionsirup.* 139

**AMARETTO SOUR** *Reinheart Rye Whiskey, Amaretto, Citron & Sukker.* 139

**WHISKEY SOUR** *Reinheart Rye Whiskey, Citron & Sukker.* 139

**ESPRESSO MARTINI** *Økologisk Kaffelikør med Mørk Chokolade.* 139

**WHITE RUSSIAN** *Vodka, Kaffelikør & Fløde.* 139

**MOJITO** *Rom, Lime & Mynte.* 139

**BRAMBLE** *Brombær, Citron & Gin.* 139

**SPICY MARGARITA** *Rød Chililikør med Lime & Tequila serveret on the Rocks.* 139

## ALKOHOLFRI DRINKS

**VIRGIN BRAMBLE** · *Citadelle 0.0, Brombær & Citron.* 89

**VIRGIN HUGO SPRITZ** · *Hyldeblomst & Mynte toppet med Alkoholfri Mousserende.* 89

**VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ** · *Hyldeblomst, Citron & Alkoholfri Limoncello.* 89

**"NOGRONI"** · *Anaperitivo, Citadelle 0.0 Gin & Appelsin.* 89

**ANAPERITIVO HIGHBALL** · *Anaperitivo, Danskvand & Appelsin.* 89

**GT CITADELLE** · *0.0 Gin/Tonic.* 89

**MYNTE** · *Myntesirup med Lime & Bobler.* 89

**PASSION** · *Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer.* 89

**VIRGIN BLOODY MARY** · *Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier.* 89

### OLIVEN

*Blandede Oliven*

59

### POMMES FRITES

*Pommes Frites & Mayonnaise.*

69

### TRØFFEL FRITES

*Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Mayonnaise.*

105

### MANDLER

*Saltede Spanske Marcona Mandler.*

69

# POPOVERS

Sokkelunds Popover brød bagt på Biodynamisk Aurion mel.  
Serveres med smør. 18 KR.

## GILLARDEU ØSTERS

### Au Naturel

Østers serveret med Citron & Vinaigrette.

3/6 STK · 177/354

### Nam Jim

Østers serveret med Lime, Hvidløg, Ingefær & Soya.

3/6 STK · 207/414

### Friterede

Østers serveret med Piment d'Espelette Mayonnaise.

3/6 STK · 207/414

### Combo

Østers selektion. Au Naturel, Friterede & Nam Jim.

3/6 STK · 207/414



## FORRETTER

### MOULES MARINIÈRES

Dampede Muslinger serveret i Muslingesauce med Krydderurter. 300 g 165

J. CHARPENTIER · TRADITION · CHAMPAGNE, FRANKRIG · 125/670

### HUMMUS

Hummus & Padron Pebre serveret med Surdejsbrød. 129

RIESLING · FASS 1 · WEINGUT PETER LAUER · SAAR, TYSKLAND · 110/157

### CAVIAR

Gastro Uniqa Gold Caviar serveret med Croutoner & Creme Fraiche. 30 g 539

J. CHARPENTIER · TRADITION · CHAMPAGNE, FRANKRIG · 125/670

### HUMMER TOAST

Stegt 1/1 Hummerhale serveret på Toast med Tomatkompot, Hummersauce & Krydderurter. 299

MEURSAULT · VIEUX CLOS DU CHÂTEAU DE CÎTEAUX · PHILIPPE BOUZEREAU · BOURGOGNE, FRANKRIG · 192/274

### HUMMER PASTA

Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Krydderurter. 299

PULIGNY MONTRACHET · VIELLES VIGNES · VINCENT GIRARDIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 235/336

### PASTA POMODORO

Linguine vendt med Tomatsauce, Parmesan & Basilikum. 139

ETNA ROSSO · SANTO SPIRITO · PIETRADOLCE · SICILIEN, ITALIEN · 185/264

### GRATINERET GEDEOST

Gratineret Gedeost på Crouton serveret med Salat, Krydderurter & Vinaigrette. 139

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125/179

### TATAR

Rørt Tatar af Okseinderlår med Cornichoner, Krydderurter & Ristet Surdejsbrød. 169

SANTENAY · DOMAINE CAROLINE MOREY · BOURGOGNE, FRANKRIG · 210/300

Firmakort udstedt inden eller uden for EU/EØS samt private betalingskort udstedt uden for EU/EØS, vil blive pålagt et betalingsgebyr. Gebyrsatsen afhænger af betalingskorttype samt udstedelsesland.

# HOVEDRETTER

## SANDART

*Skjndstegt Sandart med Grøntsager, Kartofler, Krydderurter & Muslingesauce. 309*

CHABLIS 1ER CRU VAILLONS · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 145/207

## HUMMER PASTA

*Linguine med Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Krydderurter. 359*

PULIGNY MONTRACHET · VIELLES VIGNES · VINCENT GIRARDIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 235/336

## PASTA POMODORO

*Linguine vendt med Tomatsauce, Parmesan & Basilikum. 239*

*Tilføj stegte Broccolini med Grillet Citron. 79*

ETNA ROSSO · SANTO SPIRITO · PIETRADOLCE · SICILIEN, ITALIEN · 185/264

## MOULES FRITES

*Dampede Blåmuslinger i Muslingesauce & Krydderurter. Serveret med Pommes Frites & Aioli. 600 g 279*

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125/179

## CHICKEN PARMIGIANA

*Linguine vendt med Tomatsauce & Basilikum. Serveret med Friteret Kylling & Parmesan Ost. 279*

*Tilføj Broccolini med Grillet Citron. 79*

ARBOIS · TROUSSEAU · FUMEY-CHATELAIN · JURA, FRANKRIG · 167/239

## TATAR

*Rørt Tatar af Okseinderlår med Cornichoner, Krydderurter & Ristet Surdejsbrød.*

*Vælg mellem Salat eller Pommes Frites med Bearnaisesauce. 270 g 315 · 180 g 275*

VOLNAY · FRANÇOIS BUFFET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 175/279

## STEAK FRITES

*Ribeye Steak med stegte Padron Pebre & Rødvinsauce. Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.*

*400 g 465 · 250 g 375*

CABERNET SAUVIGNON · RIDGE VINEYARDS · SANTA CRUZ MOUNTAINS, CALIFORNIEN, USA · 215/307

## MØRBRAD

*Oksemørbrad med Stegte Padron Pebre & Rødvinsauce.*

*Vælg mellem Broccolini med Grillet Citron eller Pommes Frites med Bearnaisesauce. 275 g 455 · 180 g 375*

LA GRAVE TRIGANT DE BOISSSET · POMEROL · BORDEAUX, FRANKRIG · 209/299

## PEBER BOEUF

*Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce.*

*Vælg mellem Broccolini med Grillet Citron eller Pommes Frites. 275 g 455 · 180 g 375*

PINTIA · TORO, SPANIEN · 238/340

# SIDEORDERS

**BROCCOLINI** *Stegte Broccolini med Grillet Citron. 79*

**STEGTE PADRON PEBRE** 79

**GRØN SALAT** *Salat & Syltede Rødløg vendt i Vinaigrette. 79*

**CAESAR SALAT** *Romainsalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Croutoner, Syltede Rødløg & Parmesan. 89*

**POMMES FRITES** *Pommes Frites & Mayonnaise. 69*

**POMMES FRITES** *Pommes Frites & Bearnaisesauce. 79*

**TRØFFEL FRITES** *Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Mayonnaise. 105*

*Allergener: Spørg venligst tjeneren for information*

# HOVEDRETTER

## GRATINERET GEDEOST

*Gratineret Gedeost på Crouton, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Vinaigrette & Hummus. 239*

SANCERRE · DOMAINE MERLIN-CHERRIER · LOIRE, FRANKRIG · 125/179

## STEGT SANDART SALAT

*Stegt Sandart, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Croutoner, Vinaigrette & Hummus. 289*

CHABLIS 1ER CRU VAILLONS · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 145/207

## CAESAR SALAT

*Romainesalat, Caesardressing, Ristede Nødder, Syltede Rødløg, Croutoner, Parmesan & Stegt Kyllingebryst. 249*

CHARDONNAY · ESTATE · WALTER HANSEL · RUSSIAN RIVER VALLEY, CALIFORNIEN, USA · 125/179

## KYLLINGE SALAT

*Stegt Kyllingebryst, Salat, Gochu Dressing & Hummus, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner & Croutoner. 249*

BOURGOGNE ALIGOTÉ · NICOLAS FEVRE · BOURGOGNE, FRANKRIG · 125/179

## STEAK SALAT

*Skiver af Lun Oksemørbrad, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Croutoner, Gochu Dressing & Hummus.*

90 g 259 · 180 g 329 · 275 g 399

SANTENAY · DOMAINE CAROLINE MOREY · BOURGOGNE, FRANKRIG · 210/300

## BACON & CHEESE BURGER

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

*Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 g 285 · 170 g 249*

LANGHE · SITO MORESCO · GAJA · PIEMONTE, ITALIEN · 195/279

## CHEESE BURGER

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

*Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 g 275 · 170 g 239*

CÔTES DU RHÔNE · DOMAINE LA SOUMADE · RHÔNE, FRANKRIG · 90/129

## TATAR BURGER

*Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår - Lynstegt, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Agurk, Cheddar & Sokkelunds Burger Sauce.*

*Pommes Frites med Mayonnaise. 270 g 285 · 180 g 249*

PINOT NOIR · CHANIN · SANTA RITA HILLS, CALIFORNIEN, USA · 135/193

## KYLLINGE BURGER

*Friteret Kyllingebryst, økologisk Burgerbolle, Salat, Syltet Rødløg, Parmesan & Dressing.*

*Pommes Frites med Mayonnaise. 180 g 249 · Tilkøb Bacon 29*

BOURGOGNE ALIGOTÉ · NICOLAS FEVRE · BOURGOGNE, FRANKRIG · 125/179

## TRØFFEL & PARMESAN FRITES

*Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 30*

*Vi steger vores Burgerbøffer Medium. Sokkelunds Pommes Frites steges i Jordnøddeolie & vendes med Umami Salt..*

## DESSERTER

# Crème Brûlée

*Sokkelunds Crème Brûlée. 139 Tilføj økologisk Vaniljeis. 39*

## GULERODSKAGE MED CITRONCREME

*Gulerodskage bagt med Muscovadosukker serveret med Ristede Nødder & Citroncreme. 89*

## AFFOGATO

*Økologisk Vaniljeis serveret med Espresso. 109*

## VANILJEIS · CHOKOLADESAUCE

*Økologisk Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 125*

## VANILJEIS · KARAMELSAUCE

*Økologisk Vaniljeis serveret med Karamelsauce. 125*

## CHOKOLADE

*Økologisk Mørk Chokolade med Marcipan fra Summerbird. 1 STK. 39*

## SØDE VINE

### VINTAGE PORT

*Late Bottled Vintage Port · Taylor's.*

GLAS 10 CL 110 · FLASKE 75 CL 700

### CHÂTEAU GRAMBOY

*2018 Monbazillac · Bordeaux.*

GLAS 10 CL 89 · FLASKE 75 CL 575



## AFTER DINNER DRINKS

### OLD FASHIONED

*Bourbon serveret med et strejf af Appelsin.*

149

### WHITE RUSSIAN

*Vodka, Kaffelikør & Fløde.*

139

### ESPRESSO MARTINI

*Økologisk Kaffelikør med Mørk Chokolade.*

139



Chateau  
murat  
CASSIN  
HOCHER  
2016

Schlehd  
Peeple Place

# Champagne



J. CHARPENTIER  
Tradition

GLAS 125 · FLASKE 670



**Billecart Salmon**  
Rosé

1.125 / Bin 105

**Larmandier-Bernier**  
Longitude · Blanc de Blancs

1.175 / Bin 101

**Perrier Jouët**  
Belle Epoque

1.995 / Bin 102

**Bollinger**  
Special Cuvée

1.195 / Bin 100

**Krug**  
Grande Cuvée

2.995 / Bin 104

**Laurent Perrier**  
Millisime 2012

1.162 / Bin 105

# Crémant

CRÉMANT D'ALSACE

Domaine Roland Schmitt · Alsace, Frankrig

GLAS 115 · FLASKE 616

# 0,0%

ALKOHOLFRI MOUSSERENDE 0,0 %

Eins Zwei Zero · Leitz · Rheingau, Tyskland

GLAS 65 · FLASKE 348

## VERMOUTH & TONIC

Vermouth Moderne - Pink Grape 130 · Vermouth Bordiga - Rosso 130

## GIN & TONIC

Citadelle 130 · Monkey 47 130 · Geranium 130

**OLIVEN**  
Blandede Oliven.

59

**POMMES FRITES**  
Pommes Frites &  
Mayonnaise.

69

**TRØFFEL FRITES**  
Pommes Frites med Parmesan,  
Trøffelolie & Mayonnaise.

105

**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	129	482
202	BOURGOGNE ALIGOTÉ · Nicolas Fevre · Bourgogne, Frankrig · 2023	125	179	670
902	CHABLIS · 1er Cru Vaillons · Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 2023	145	207	777
204	CHABLIS · 1er Cru Mont de Milieu · Domaine Billaud Simon · Bourgogne, Frankrig · 2023	.	.	995
206	BOURGOGNE BLANC · Les Grandes Gouttes · Huber-Verderau · Bourgogne, Frankrig · 2023	.	.	750
210	BOURGOGNE BLANC · Philippe Bouzereau · Bourgogne, Frankrig · 2023	135	193	723
304	POUILLY-FUISSÉ · Mise en Bouche · Eric Forest · Bourgogne, Frankrig · 2023	.	.	650
215	MEURSAULT · Limozin · Fanny Sabre · Bourgogne, Frankrig · 2022	.	.	1.625
302	MEURSAULT · Vieux Clos du Château de Cîteaux · Philippe Bouzereau · Bourgogne, Frankrig · 2023	192	274	1.030
212	PULIGNY MONTRACHET · Vieilles Vignes · Vincent Girardin · Bourgogne, Frankrig · 2022	235	336	1.259
209	PULIGNY MONTRACHET · 1er Cru Les Perrières · Henri Boillot · Bourgogne, Frankrig · 2024	.	.	2.058
214	CORTON CHARLEMAGNE · Grand Cru · Domaine Faiveley · Bourgogne, Frankrig · 2020	.	.	2.410
314	CHASSAGNE MONTRACHET · Pierre Girardin · Bourgogne, Frankrig · 2024	.	.	1.280
114	SAINT-AUBIN · 1er Cru Murgers Dents du Chien · Pierre Girardin · Bourgogne, Frankrig · 2024	.	.	1.280
312	ARBOIS · Chardonnay Patchwork · Domaine Tissot · Jura, Frankrig · 2023	.	.	910
315	ARBOIS · Les Capucins · Fumey-Chatelain · Jura, Frankrig · 2023	.	.	1.100
115	WILTINGER BRAUNE KUPP · Egon Müller · Saar, Tyskland · 2021	.	.	1.105
116	SCHARZHOFBERGER · Kabinett · Egon Müller · Saar, Tyskland · 2024	.	.	2.112
904	RIESLING · Fass 1 · Weingut Peter Lauer · Saar, Tyskland · 2023	110	157	589
106	RIESLING · Monsheimer · Daniel & Bianka Schmitt · Rheinhessen, Tyskland · 2022	.	.	645
306	GRÜNER VELTLINER · Weingut Schmidl · Wachau, Østrig · 2024	.	.	589
108	FONTANASANTA · Foradori · Vigneti delle Dolomiti, Italien · 2023	.	.	850
109	SAN PIETRO · I Clivi · Friuli Colli Orientali, Italien · 2024	.	.	450
110	PINOT BIANCO RISERVA · Vorberg · Cantina Terlan · Alto Adige, Italien · 2022	.	.	777
906	SANCERRE · Domaine Merlin-Cherrier · Loire, Frankrig · 2024	125	179	670
300	POUILLY FUMÉ · Blanc Fumé · Pascal Jolivet · Loire, Frankrig · 2022	.	.	830
310	LA LUNE · Ferme de la Sansonnière · Loire, Frankrig · 2024	.	.	995
201	BLANC DE LYNCH BAGES · Bordeaux, Frankrig · 2021	.	.	1.125
308	CHARDONNAY · Les Noisetieres · Kistler · Sonoma, Californien, USA · 2021	.	.	1.425
907	CHARDONNAY · Estate · Walter Hansel · Russian River Valley, Californien, USA · 2023	125	179	670
903	SAUVIGNON BLANC · Holdaway Vineyard · Blank Canvas · Hawke's Bay, New Zealand · 2024	100	143	536

# Rosé x Orange



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
914	ROSÉ · PINK PÉGAU · Laurence Feraud · Rhône, Frankrig · 2022	90	129	482
111	ROSÉ · CHATEAU DE ROMASSAN · Domaine OTT · Bandol, Frankrig · 2022	.	.	775
915	ORANGE · VULP · Cascina Gasparda · Piemonte, Italien · 2022	95	136	509

# RØD VIN



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
404	SANTENAY · <i>Domaine Caroline Morey · Bourgogne, Frankrig · 2023</i>	210	300	1.125
406	VOLNAY · <i>François Buffet · Bourgogne, Frankrig · 2023</i>	195	279	1.045
811	GEVREY CHAMBERTIN · <i>Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 2022</i>	215	307	1.152
415	GEVREY CHAMBERTIN · <i>Jérôme Galeyrand · Bourgogne, Frankrig · 2020</i>			1.152
412	CHAMBOLLE MUSIGNY · <i>1er Cru Les Charmes · François Bertheau · Bourgogne, Frankrig · 2020</i>			1.619
402	NUITS ST. GEORGES · <i>1er Cru Les Corvées Pagets · Marchand Tause · Bourgogne, Frankrig · 2021</i>			1.350
416	ECHÉZEUX · <i>Domaine Gros Frere &amp; Soeur · Bourgogne, Frankrig · 2019</i>			1.995
413	LATRICIÈRES-CHAMBERTIN · <i>Grand Cru · Domaine Faiveley · Bourgogne, Frankrig · 2020</i>			2.708
603	MORGON · <i>Corcelette · Thibault Ducroux · Beaujolais, Frankrig · 2022</i>			638
501	CHEVERNY · <i>Point du Jour · Domaine Tessier · Loire, Frankrig · 2023</i>			550
505	CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE · <i>Pauillac · Bordeaux, Frankrig · 2020</i>			1.395
506	LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET · <i>Pomerol · Bordeaux, Frankrig · 2021</i>	209	299	1.120
507	CHÂTEAU PALMER · <i>3. Cru Classé · Margaux · Bordeaux, Frankrig · 2016</i>			3.300
504	DOMAINE DE CHEVALIER · <i>Pessac-Leognan · Bordeaux, Frankrig · 2016</i>			1.295
711	CÔTES DU RHÔNE · <i>Domaine la Soumade · Rhône, Frankrig · 2023</i>	90	129	482
509	CORNAS · <i>Billes Noires · Domaine du Coulet · Rhône, Frankrig · 2016</i>			1.050
510	CHATEAUNEUF DU PAPE · <i>Domaine du Pegau · Rhône, Frankrig · 2019</i>	200	286	1.071
508	DOMAINE DE TRÉVALLON · <i>IGP Alpilles · Provence, Frankrig · 2021</i>			1.122
609	ARBOIS · <i>Trousseau · Fumej-Chatelain · Jura, Frankrig · 2024</i>	167	239	895
809	CHATEAU MUSAR · <i>Gaston Hochar · Libanon · 2016</i>			954
605	CEPPARELLO · <i>Isole e Olena · Toscana, Italien · 2021</i>			1.450
607	LANGHE · <i>Sito Moresco · Gaja · Piemonte, Italien · 2021</i>	195	279	1.045
600	BARBARESCO · <i>ASILI · Bruno Giacosa Falletto · Piemonte, Italien · 2019</i>			2.195
707	BARBARESCO · <i>Gaja · Piemonte, Italien · 2022</i>			2.285
503	BAROLO · <i>Cannubi · Giacomo Fenocchio · Piemonte, Italien · 2018</i>			1.231
513	BRUNELLO DI MONTALCINO · <i>Altesino · Toscana, Italien · 2020</i>	140	200	750
606	AMARONE · <i>Quintarelli · Veneto, Italien · 2011</i>			2.500
601	ETNA ROSSO · <i>Santo Spirito · Pietradolce · Sicilien, Italien · 2020</i>	185	264	991
713	PSI · <i>Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 2023</i>	150	214	803
700	AALTO · <i>Ribera del Duero, Spanien · 2023</i>			1.095
703	PINTIA · <i>Toro, Spanien · 2020</i>	238	340	1.275
705	FLOR DE PINGUS · <i>Peter Sisseck · Castilla León, Spanien · 2022</i>			1.400
706	VEGA SICILIA UNICO · <i>Ribera del Duero, Spanien · 2012</i>			3.995
611	PINOT NOIR · <i>Chanin · Santa Rita Hills, Californien, USA · 2021</i>	135	193	723
806	PINOT NOIR · <i>Sanford &amp; Benedict · Chanin · Santa Barbara, Californien, USA · 2021</i>			1.125
803	CABERNET SAUVIGNON · <i>One Point Five · Shafer · Napa Valley, Californien, USA · 2021</i>			1.195
613	CABERNET SAUVIGNON · <i>Ridge Vineyards · Santa Cruz Mountains, Californien, USA · 2022</i>	215	307	1.152

# KOLDE DRIKKE

## FADØL

- PILSNER · *Carlsberg* · 45 cl · 75
- CLASSIC · *Tuborg* · 45 cl · 75
- YAKIMA IPA · *Jacobsen* · 45 cl · 85
- BLANC · *Kronenbourg 1664* · 45 cl · 85

## FLASKEØL

- WEISSBEER · *Erdinger 50 cl* · 79
- DOUBLE AMBRE · *Grimbergen* · 33 cl · 65

## ALKOHOLFRIE FLASKEØL

- NORDIC · *Carlsberg* · 33 cl 0,0% · 55
- WHEAT DREAMS · *TeeDawn* · 50 cl 0,0% · 65
- ALL THE WAY IPA · *TeeDawn* · 33 cl 0,3% · 70
- LEMON WEISS · *TeeDawn* · 33 cl 0,0% · 65

## ALKOHOLFRIE DRINKS

- PASSION · *Passionsfrugt, Lime & Ginger Beer* · 89
- VIRGIN BLOODY MARY · *Tomatjuice, Frisk Selleri & Krydderier* · 89
- MYNTE · *Myntesirup med Lime & Bobler* · 89

## LEMONADE & SAFT

- ARNOLD PALMER · *Lemonade & Koldbrygget Earl Grey Te* · 69
- LEMONADE · *Økologisk Lemonade af Citron, Lime, Mynte & Ingefær* · 69
- HYLDEBLOMST · *Økologisk Hyldeblomst serveret med eller uden Brus* · 59

## JUICE

- GRØN · *Sokkælunds økologiske Grønne Juice med Æble, Spinat, Agurk, Ingefær & Mynte* · 59/75
- APPELSIN · *Koldpresset* · 59/75
- ÆBLE · *Biodynamisk Æblejuice* · 59/75
- MANGO · *Biodynamisk Mangojuice* · 59/75
- GRAPE · *Biodynamisk Grapejuice* · 59/75

## SODAVAND

- PASSIONSFRUGT · *Hjemmelavet med Frisk Passionsfrugt* · 59
- GINGER BEER · 20 cl · 49
- TONIC · 20 cl · 49
- PINK GRAPE SODA · 20 cl · 49
- COCA COLA · *Classic* · 33 cl · 49
- COCA COLA · *Zero* · 33 cl · 49

## ISTE & KOMBUCHA

- ISTE FERSKEN · *Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Ferskensirup & Citron* · 59
- ISTE MYNTE · *Earl Grey fra Palais des Thés. Serveret med Myntesirup & Frisk Mynte* · 59
- KOMBUCHA LION'S MANE · *Folk – økologisk danskproduceret Kombucha. Fermenteret Grøn Te med smag af Lion's Mane* · 75
- KOMBUCHA SURKIRSEBÆR · *Folk – økologisk danskproduceret Kombucha. Fermenteret Grøn Te med smag af Surkirsebær* · 75

## VAND

- MED BRUS · *Bornholmsk Mineralvand* · 33 cl · 49
- UDEN BRUS · *Bornholmsk Mineralvand* · 33 cl · 49
- FILTRERET MINERALVAND · *Med eller uden Brus. Serveret Ad Libitum pr. person.*  
*Ved køb af andre drikke* · 35
- Uden køb af andre drikke* · 48

# KAFFE

*Vi bruger økologisk Græsmælk fra Thise Mejeri.  
Sokkelunds Kaffe er ristet af Kontra Coffee.  
Et ekstra Shot Espresso. 9 kr.*

*Filter Kaffe*  
Ad Libitum · 47

## ESPRESSO

36

## CAFFÉ LATTE

55

## AMERICANO

*Db. Espresso · 47*

## CAPPUCCINO

52

## FLAT WHITE

52

## ICED CAFFÉ LATTE

55

## CORTADO

42



## ICED AMERICANO

50

# TE

<b>GRØN</b> <i>Long Jing, Kinesisk Grøn Te fra Zhejiang, Lys &amp; let med Sødlig smag.</i>	<b>3 MIN.</b>
<b>URTE</b> <i>L'Herboriste N95, Urtete med Citrongræs, Ingefær &amp; Jernurt.</i>	<b>5 MIN.</b>
<b>ROOIBOS</b> <i>Rooibos du Hammam, Rooibos med Blomster &amp; Bær. Koffeinfri.</i>	<b>5 MIN.</b>
<b>KVÆDE</b> <i>Thé du louvre, Kinesisk Grøn Te med Kvæde, Blomme &amp; Æble.</i>	<b>3 MIN.</b>
<b>HVID</b> <i>Thé des songes blanc, Hvid Kinesisk Te med Jordbær &amp; noter af Roser &amp; Citrus.</i>	<b>5 MIN.</b>
<b>EARL GREY</b> <i>Thé Des Lords, Sort Te med Saflor &amp; Bergamotte.</i>	<b>5 MIN.</b>

*Sokkelunds Te er fra Palais des Thés.  
Vores Te serveres i Kande & prisen er pr. person. 69 kr.*

## FRISK MYNTETE

### SOKKELUNDS FRISKE MYNTETE

*Serveret med Myntesirup. 69 kr.*

# Avec

3 CL



## BIN

- 001 GRAPPA · Marolo Grappa de Barber · 40 % 75
- 002 GRAPPA · Marolo Grappa di Moscato Apres · 42 % 75
- 003 GRAPPA · Sassicaia Jacopo Poli 30 Anniversario · 40 % 80
- 004 COGNAC · Merlet Sel. St. Sauvant no.3 · 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 WHISKEY · Benromach 10 · 43 % 75
- 012 WHISKEY · Mosgaard Single Malt Palo Cortado Cask · 53 % 95
- 014 WHISKEY · 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