

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

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-CHEIRIER · 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 BOISSET · 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 *Romainesalat, 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.

smørbrød

Serveres alle ugens dage fra 11:30 - 15:00.
Serveres på Sokkelunds Hjemmebagte økologiske Rugbrød.

VI ANBEFALER 2-3 STK. PR. PERSON

STJERNESKUD

Sokkelunds Stjernes kud med Paneret Smørstegt
Rødspættefilet. Serveret med Rejesalat, Rogn,
Krydderurter & Dressing. 269

Bourgogne Aligoté · Nicolas Fevre
Bourgogne, Frankrig · 125/179



TOAST HØNSESALAT

Hønsesalat serveret på Toast med Bacon,
Friterede Løg & Krydderurter. 199

Sancerre · Domaine Merlin-Cherrier
Loire, Frankrig · 125/179

STEGT SILD

Stegt Sild serveret på Rugbrød, Bløde Løg, Syltede Sennepskorn, Krydderurter & Pocheret Hegnholt Æg. 159

REJER

Rejesalat serveret på Ristet Toast med Krydderurter & Citron. 159

ÆG & REJER

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

RØDSPÆTTEFILET

Meunierestegt Rødspættefilet. Serveret på Rugbrød med Sokkelunds Remoulade, Krydderurter & Citron. 159

RØDSPÆTTEFILET & REJER

Meunierestegt Rødspættefilet. Serveret på Rugbrød med Rejesalat, Krydderurter & Citron. 169

KARTOFFEL

Danske Kartofler serveret på Rugbrød med Syltede Sennepskorn, Mayonnaise,
Krydderurter & Friterede Løg. 139

HØNSESALAT & BACON

Hønsesalat af Kylling serveret på Rugbrød med Bacon, Krydderurter & Friterede Løg. 159

TATAR

Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Rugbrød med Cornichoner, Syltede Sennepskorn & Krydderurter. 165

ROASTBEEF

Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på Rugbrød med Sokkelunds Remoulade, Friterede & Bløde Løg. 175

SNAPS

4 CL 70 KR.

O.P. ANDERSON

SNAPS BORNHOLM

LINJE AKVAVIT

Rabarber & Stjerneanis. 25%

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

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

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

*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.

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 & 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 · Fumey-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 & 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

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

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 · *Sokkelunds 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
- FILTRET MINERALVAND · *Med eller uden Brus. Serveret Ad Libitum pr. person.*
- Ved køb af andre drikke* · 35
- Uden køb af andre drikke* · 48