

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

snaps

Serveres alle ugens dage fra 11:30 - 15:00.

STJERNESKUD *Stjernes kud med Meunierestegt Rødspættefilet serveret med Rejesalat, Rogn, Citron, Krydderurter & Dressing* • 269

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

REJETOAST *Rejer serveret på Toast med Mayonnaise, Krydderurter & Citron* • 150 g • 199

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

SKAGEN TOAST *Rejesalat serveret på Toast med Rogn, Citron & Krydderurter* • 199

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

HØNSE TOAST *Hønsesalat serveret på Toast med Bacon, Friterede Løg & Krydderurter* • 199

BOURGOGNE BLANC • LES GRANDES GOUTTES • HUBER-VERDERAU • BOURGOGNE, FRANKRIG • 135/193

STEGT SILD • *Stegt Sild serveret på Rugbrød med Bløde Løg, Syltede Sennepskorn, Krydderurter og Porcheret Økologisk Æg* • 159

REJER • *Rejer serveret på Toast med Mayonnaise, Krydderurter & Citron* • 159

REJESALAT • *Rejesalat serveret på Toast med Krydderurter & Citron* • 159

RØDSPÆTTEFILLET - REMOULADE • *Meunierestegt Rødspættefilet serveret på Rugbrød med Remoulade, Krydderurter & Citron* • 159

RØDSPÆTTEFILLET - REJESALAT • *Meunierestegt Rødspættefilet serveret på Rugbrød med Rejesalat, Krydderurter & Citron* • 169

RØDSPÆTTEFILLET - REJE & MAYONNAISE • *Meunierestegt Rødspættefilet serveret på Rugbrød med Rejer, Mayonnaise, Krydderurter & Citron* • 169

KARTOFFEL • *Danske Kartoffler serveret på Rugbrød med Syltede Sennepskorn, Mayonnaise, Krydderurter & Friterede Løg* • 139

KARTOFFEL & BACON • *Danske Kartoffler serveret på Rugbrød med Bacon, Syltede Sennepskorn, Mayonnaise, Krydderurter & Friterede Løg* • 155

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

TATAR SVAMPE • *Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Rugbrød med Ristede Svampe & Krydderurter* • 165

ROASTBEEF - REMOULADE • *Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på Rugbrød med Remoulade, Friterede & Bløde Løg* • 175

ROASTBEEF - SVAMPE • *Skiver af Lun Oksemørbrad serveret på Rugbrød med Ristede Svampe, Økologisk Spejlæg, Friterede & Bløde Løg* • 175



SNAPS

4 CL 70 KR.

O.P. ANDERSON

SNAPS BORNHOLM

LINJE AKVAVIT

Rabarber & Stjerneanis. 25%

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 Unika 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 · JEAN-MICHEL GANOUX · BOURGOGNE, FRANKRIG · 230/329

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

SALATER & BURGERE

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, 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. 249

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

STEAK SALAT

Skiver af Lun Oksemørbrad, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, 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 Jordnøddolie & vendes med Umami Salt.

HOVEDRETTER

SANDART

Skjndstegt Sandart med Grøntsager, 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 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

PADRON Stegte Padron Pebre. 69

HUMMUS & PADRON Stegte Padron Pebre serveret med Hummus. 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

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.*



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 · NV	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	140	200	750
210	MERCUREY BLANC · Château de Chamirey · Bourgogne, Frankrig · 2020			850
304	POUILLY-FUISSÉ · Mise en Bouche · Eric Forest · Bourgogne, Frankrig · 2023			650
215	MEURSAULT · Limozin · Fanny Sabre · Bourgogne, Frankrig · 2022			1.625
302	MEURSAULT · Jean-Michel Ganoux · Bourgogne, Frankrig · 2023	230	329	1.232
212	PULIGNY MONTRACHET · Vieilles Vignes · Vincent Girardin · Bourgogne, Frankrig · 2022	235	336	1.259
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 · 2025	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 · 2025	90	129	482
111	ROSÉ · CHATEAU DE ROMASSAN · Domaine OTT · Bandol, Frankrig · 2025			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
402	NUITS ST. GEORGES · <i>1er Cru Les Corvées Pagets · Marchand Tawse · Bourgogne, Frankrig · 2022</i>			· 1.350
416	ECHÉZEUX · <i>Domaine Gros Frère & 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 · 2021</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, Dansk vand & 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 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



Allergener: Spørg venligst tjeneren for information

*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.*