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 Époque
1.995 / *Bin 102*

Bollinger
Special Cuvée
1.195 / *Bin 100*

Krug
Grande Cuvée
2.995 / *Bin 104*

Laurent-Perrier
Millésime 2012
1.162 / *Bin 103*

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

JUL PÅ SOKKELUND

3 Retters Menu

548 Kr.

REJER

Rejer serveret på Toast med Rogn, Mayonnaise,
Krydderurter & Citron · 159

CONFITERET ANDELÅR

Confiteret Andelår serveret med Rødkål,
Andesauce & Stegte Kartofler · 270

RISALAMANDE

Risalamande serveret med Lun Kirsebærsauce
fra Selleberg Frugtplantage & Ristede Nødder · 119



Risalamande

Risalamande serveret med Lun Kirsebærsauce
fra Selleberg Frugtplantage & Ristede Nødder · 119

Glögg

Rødvins Glögg med Krydderier,
Rom-Marinerede Mandler & Rosiner.
Serveret med Brunkager · 99

SMØRREBRØD

KARRYSILD · *Sokkelunds Karrysild erveret med Pocheret Æg, Mango Chutney, Kapers, Syltede Rødløg & Urter* · 149

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

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

REJESALAT · *Rejesalat serveret på Toast med Rogn, 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 - REJER & MAYONNAISE · *Meunierestegt Rødspættefilet serveret på Rugbrød med Rejer, Mayonnaise, Krydderurter & Citron* · 169

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

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

RIBBENSTEG · *Ribbensteg med Rødkål serveret på Rugbrød* · 159

HØNSESALAT & BACON · *Hønsesalat af Kylling serveret på Rugbrød med Bacon, Svampe, Krydderurter & Friterede Løg* · 159

TATAR · *Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Ristet Rugbrød med Cornichoner, Syltede Sennepskorn & Krydderurter* · 165

TATAR - SVAMPE · *Sokkelunds Rørte Tatar serveret på Ristet Rugbrød med Ristede Svampe & Krydderurter* · 165

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

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

STJERNESKUD

Stjerneskud med meunierestegt Rødspættefilet serveret med Rejesalat, Rogn, Citron, Krydderurter & Dressing · 269

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

HØNSESALAT TOAST

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

BOURGOGNE BLANC · PHILIPPE BOUZEREAU · BOURGOGNE, FRANKRIG · 135/193

SNAPS

4 cl 70 KR.

O.P. ANDERSON

SNAPS BORNHOLM

Rabarber & Stjerneanis. 25%

LINJE AKVAVIT

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 1/1 Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Krydderurter. 299
PULIGNY-MONTRACHET · VIEILLES VIGNES · VINCENT GIRARDIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 235/336

PASTA POMODORO
Linguine vendt med Tomatsauce, Parmesan & Basilikum. 139
ORANGE · VULP · CASCINA GASPARDA · PIEMONTE, ITALIEN · 95/136

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
GEVREY-CHAMBERTIN · DOMAINE PIERRE GELIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 215/307

SALATER & BURGERE

GRATINERET GEDEOST SALAT

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

CÆSARSALAT

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

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

KYLLINGESALAT

Stegt Kyllingebryst, Salat, Gochudressing & Hummus, Grøntsager, Syltede Rødløg & Ristede Kerner. 249

ROSÉ · PINK PÉGAU · LAURENCE FÉRAUD · RHÔNE, FRANKRIG · 90/129

STEAK SALAT

Skiver af Lun Oksemørbrad, Salat, Grøntsager, Syltede Rødløg, Ristede Kerner, Gochudressing & 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 Burgersauce.
Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 g 285 · *170 g* 249
Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 30

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

CHEESE BURGER

Bøf af Hakket Oksetykkam, økologisk Burgerbolle, Cheddar, Salat, Syltet Agurk & Sokkelunds Burgersauce.
Pommes Frites med Bearnaisesauce. 340 g 275 · *170 g* 239
Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 30

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
Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 30

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
Tilføj Trøffelolie & Parmesan til dine Pommes Frites. 30

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

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

HOVEDRETTER

SANDART
Skindstegt Sandart med Grøntsager, Krydderurter & Muslingesauce. 309
CHABLIS · 1ER CRU VAILLONS · DOMAINE SEGUINOT-BORDET · BOURGOGNE, FRANKRIG · 145/207

HUMMERPASTA
Linguine med 1/1 Stegt Hummerhale (uden skal), Hummersauce, Tomat, Parmesan & Krydderurter. 359
PULIGNY-MONTRACHET · VIEILLES VIGNES · VINCENT GIRARDIN · BOURGOGNE, FRANKRIG · 235/336

PASTA POMODORO
Linguine vendt med Tomatsauce, Parmesan & Basilikum. 239
Tilføj stegte Broccolini med Grillet Citron. 79
ORANGE · VULP · CASCINA GASPARDA · PIEMONTE, ITALIEN · 95/136

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
Sokkelunds Rørte Tatar af Okseinderlår med Cornichoner, Krydderurter & Ristet Surdejsbrød.
Vælg mellem Salat og 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 & Rødvinssauce. Serveret med Pommes Frites med Bearnaisesauce.
400 g 465 · *250 g* 375
PINTIA · TORO, SPANIEN · 238/340

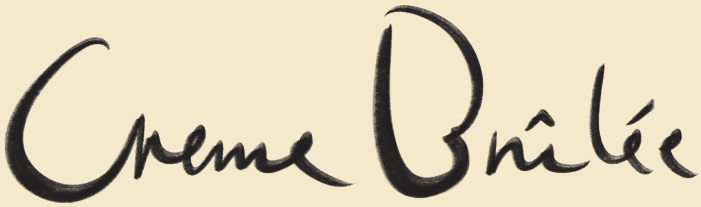
MØRBRAD
Oksemørbrad med Stegte Padron Pebre & Rødvinssauce.
Vælg Broccolini med Grillet Citron og Pommes Frites med Bearnaisesauce. 275 g 455 · *180 g* 375
LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET · POMEROL · BORDEAUX, FRANKRIG · 209/299

PEBER BOEUF
Oksemørbrad med Knust Sort Peber & Pebersauce.
Vælg Broccolini med Grillet Citron og Pommes Frites. 275 g 455 · *180 g* 375
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · DOMAINE DU PÉGAU · RHÔNE, FRANKRIG · 200/286

SIDE ORDERS

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
CÆSARSALAT *Romainesalat, Cæsardressing, 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



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

AMERICANO
Db. Espresso · 47

FLAT WHITE
52

CORTADO
42

CAFFÈ LATTE
55

CAPPUCCINO
52

ICED CAFFÈ LATTE
55

ICED AMERICANO
50

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 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 Saflor & Bergamotte.*	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 % · *TeeDawn · Rheingau, Tyskland · NV*	90	129	482
202	BOURGOGNE ALIGOTÉ · *Nicolas Fevre · Bourgogne, Frankrig · 2023*			670
902	CHABLIS · *1er Cru Vaillons · Domaine Seguinot-Bordet · Bourgogne, Frankrig · 2023*	145	207	777
204	CHABLIS · *Grand Cru Vaudésir · Dampt Frères · Bourgogne, Frankrig · 2020*			1.065
206	BOURGOGNE CÔTE D'OR BLANC · *Huber-Verdereau · Bourgogne, Frankrig · 2024*	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
302	MEURSAULT · *Jean-Michel Ganoux · Bourgogne, Frankrig · 2023*	230	329	1.232
215	MEURSAULT · *1er Cru Perrières · Ballot-Millot · Bourgogne, Frankrig · 2020*			1.695
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 En Remilly · Bachelet-Monnot · Bourgogne, Frankrig · 2024*			1.245
312	CORTON-CHARLEMAGNE · *Grand Cru · Henri Boillot · Bourgogne, Frankrig · 2020*			2.500
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 · 2024*	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
308	SAUMUR · *Chenin du Puy · Frédéric Mabileau · Loire, Frankrig · 2023*	135	193	723
201	BLANC DE LYNCH BAGES · *Bordeaux, Frankrig · 2021*			1.125
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 · 2025*	100	143	536

Rosé x Orange



BIN		14 cl	20 cl	75 cl
914	ROSÉ · PINK PÉGAU · *Laurence Féraud · Rhône, Frankrig · 2025*	90	129	482
111	ROSÉ · CHÂTEAU DE ROMASSAN · *Domaine OTT · Bandol, Frankrig · 2025*			775
915	ORANGE · VULP · *Cascina Gasparda · Piemonte, Italien · 2022*	95	136	509

RØDVIN



BIN		14 cl		20 cl		75 cl
404	SANTENAY · *Domaine Caroline Morey · Bourgogne, Frankrig · 2023*	210	·	300	·	1.125
406	VOLNAY · *François Buffet · Bourgogne, Frankrig · 2023*	195	·	279	·	1.045
811	GEVREY-CHAMBERTIN · *Domaine Pierre Gelin · Bourgogne, Frankrig · 2022*	215	·	307	·	1.152
415	GEVREY-CHAMBERTIN · *Jérôme Galeyrand · Bourgogne, Frankrig · 2020*		·		·	1.152
402	NUITS-ST-GEORGES · *1er Cru Les Corvées Pagets · Marchand-Tawse · Bourgogne, Frankrig · 2022*		·		·	1.350
413	LATRICIÈRES-CHAMBERTIN · *Grand Cru · Domaine Faiveley · Bourgogne, Frankrig · 2020*		·		·	2.708
603	MORGON · *Corcelette · Thibault Ducroux · Beaujolais, Frankrig · 2021*		·		·	638
505	CHÂTEAU GRAND-PUY-LACOSTE · *Pauillac · Bordeaux, Frankrig · 2020*		·		·	1.395
506	LA GRAVE TRIGANT DE BOISSET · *Pomerol · Bordeaux, Frankrig · 2022*	209	·	299	·	1.120
507	CHÂTEAU PALMER · *3. Cru Classé · Margaux · Bordeaux, Frankrig · 2016*		·		·	3.300
504	DOMAINE DE CHEVALIER · *Pessac-Léognan · Bordeaux, Frankrig · 2016*		·		·	1.295
711	CÔTES DU RHÔNE · *Domaine la Soumade · Rhône, Frankrig · 2023*	90	·	129	·	482
509	CORNAS · *Billes Noires · Domaine du Coulet · Rhône, Frankrig · 2016*		·		·	1.050
510	CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE · *Domaine du Pégau · Rhône, Frankrig · 2019*	200	·	286	·	1.071
508	DOMAINE DE TRÉVALLON · *IGP Alpilles · Provence, Frankrig · 2021*		·		·	1.122
609	ARBOIS · *Trousseau · Fumey-Chatelain · Jura, Frankrig · 2024*	167	·	239	·	895
809	CHÂTEAU MUSAR · *Gaston Hochar · Libanon · 2016*		·		·	954
605	CEPPARELLO · *Isole e Olena · Toscana, Italien · 2021*		·		·	1.450
607	LANGHE · *Sito Moresco · Gaja · Piemonte, Italien · 2021*	195	·	279	·	1.045
707	BARBARESCO · *Gaja · Piemonte, Italien · 2022*		·		·	2.285
501	BAROLO · *Castelletto Vigna Pressenda · Conterno Fantino · Piemonte, Italien · 2017*		·		·	1.045
503	BAROLO · *Brunate · Oddero · Piemonte, Italien · 2020*		·		·	1.500
513	BRUNELLO DI MONTALCINO · *Altesino · Toscana, Italien · 2021*	140	·	200	·	750
606	AMARONE · *Quintarelli · Veneto, Italien · 2011*		·		·	2.500
601	ETNA ROSSO · *Santo Spirito · Pietradolce · Sicilien, Italien · 2020*		·		·	991
713	PSI · *Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 2023*	150	·	214	·	803
700	AALTO · *Ribera del Duero, Spanien · 2023*		·		·	1.095
703	PINTIA · *Toro, Spanien · 2021*	238	·	340	·	1.275
705	FLOR DE PINGUS · *Peter Sisseck · Ribera del Duero, Spanien · 2022*		·		·	1.400
706	VEGA SICILIA ÚNICO · *Ribera del Duero, Spanien · 2012*		·		·	3.995
611	PINOT NOIR · *Chanin · Santa Rita Hills, Californien, USA · 2021*	135	·	193	·	723
803	CABERNET SAUVIGNON · *One Point Five · Shafer · Napa Valley, Californien, USA · 2021*		·		·	1.195
613	CABERNET SAUVIGNON · *Ridge Vineyards · Santa Cruz Mountains, Californien, USA · 2021*	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 Crémant.* 139
APEROL SPRITZ *Aperol & Appelsin toppet med Crémant.* 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 & Passionssirup.* 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 Gin, 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	POMMES FRITES	TRØFFEL FRITES	MANDLER
Blandede Oliven.	*Pommes Frites & Mayonnaise.*	*Pommes Frites med Parmesan, Trøffelolie & Mayonnaise.*	*Saltede Spanske Marcona Mandler.*
59	69	105	69

KOLDE DRIKKE

FADØL

PILSNER · *Carlsberg · 45 cl* · 75
CLASSIC · *Tuborg · 45 cl* · 75
YAKIMA IPA · *Jacobsen · 45 cl* · 85
DOUBLE AMBRE · *Grimbergen · 45 cl* · 85

FLASKEØL

WEISSBEER · *Erdinger · 50 cl* · 79

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 Dansk 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* · 59/75
MANGO · *Biodynamisk* · 59/75
GRAPE · *Biodynamisk* · 59/75

SODAVAND

PASSIONSFRUGT · *Hjemmelavet med Frisk Passionsfrugt* · 59
ORANGINA · *25 cl* · 49
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

SOKKELUND

PEOPLE PLACE

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.