

SPIS

EVENT MENU



Cava
65,-

Start med et glas...



Aperol spritz
79,-

Gin tonic
79,-

Kokken anbefaler

Steak

Mør og saftig 250g Ribeye
Grove fritter, grøntsager
og sauce bearnaise

279,-



Laks

Skindstegt laks med små kartofler, grøntsager,
hollandaisesauce
og ovnbagte cherrytomater

209,-

Pasta Angus

Pasta med bøfstrimler af
Black Angus oksefilet
vendt i mascarpone svampesauce
toppet med friskhøvet parmesan

169,-

Burger Classic

Hjemmebagt burgerbolle 200 g lavastensgrillet bøf. Salat,
tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar.

Bolle smurt med chipotle. Serveres med hjemmelavede
grove fritter og chilli mayo

Bacon Burger + 10,-

Vegetar Burger + 10,-

(Kikærtbøf & Guacamole)

159,-

Caesar Salat

Stegt kyllingebryst på
bund af romainesalat, brødcroutoner,
friskhøvet parmesan og hjemmelavet caesar
dressing.

Lakse Salat

Varmrøget laks, salat, mozzarella, avocado,
peberfrugt, agurk, rødløg, ristede
pinjekerner og hjemmelavet
Pestodressing

Chevre Chaud

Små sprøde brød med lun gedeost, toppet
med honning, salat med hjemmelavet
vinaigrette og ristede valnødder

149,-

Dessert

Gammeldags æblekage

Hjemmelavet æble grød, i lag med
sprød hjemmelavet makron crunch,
toppet med ribsgele og flødeskum

Chokolade fondant

Lun chokoladekage med blødende
hjerte, serveres med vanille is





Hindbær cheesecake

med hjemmelavet skovbærkompot

69,-

Ved ekstraordinær travlhed pga. koncerter og andre lokale arrangementer, kan du opleve, at vi kun kører med vores "Event Menukort". Vi håber på din forståelse, du er altid velkommen til at tale med vores tjener, hvis du har allergi, eller andre specialhensyn. SPIS ønsker dig en hyggelig aften. ♥

SPIS

KOLDT		VARMT		HVID		RØD	
							
FADØL		FRANKRIG		FRANKRIG			
Pils	50,-	Americano	38,-	Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	275,-	Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	275,-
Frølsang Classic	50,-	Espresso	30,-	Tør og sprød hvøden med noter af slikkebløer og citrus		Bød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin	
Anarkist New England IPA	62,-	Espresso double	34,-				
Blanche hvide øl	54,-	Cappuccino	44,-	Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	495,-	Clavée Prestige, Domaine d'Angyrec, Rhône	395,-
Nørrebro Bryghus Brown Ale	66,-	Caffè latte lille	42,-	Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre		Kraftig, let krydret Grenache/Syrah fra Costières de Nîmes	
Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød	54,-	Caffè latte stor	48,-		775,-	Chateaufort du Pape, Grand Veneur, Rhône	695,-
	66,-	Cortado	40,-	Chablis Beaugre Premier Cru		Rhône's helt store karakterlag. Topproducent i moderne stil	
	66,-	Maschiato	34,-	Chartron et Trebuchet, Bourgogne			
		Ekstra shot	8,-	Fadlagret Premier Cru Chardonnay med power og fyld			
		Te lbrev flere varianter	38,-		325,-	Pomerol, Clos Brun Mazeris, Bordeaux	995,-
FLASKØL							
New York Lager - Nørrebro Bryghus	54,-			Pinot Grigio, Bertoldi, Garda			
Stuykvan Westshier - Nørrebro Bryghus	54,-			Hålvør italiensk klassiker, frugtig og charmerende			
Cider - Nørrebro Bryghus	54,-						
Alkohol fri AnarkistHag IPA 0,5% 50cl	66,-			Riesling, Greenleaf, Rheinland [øko]	350,-	Barbora d'Asl, Cascina Radice, Piemonte	325,-
				Sprød og charmerende med let frugtig sødme		Saftig & frugtig rødvín med charme & karakter	

VINE PÅ GLAS

SAFT med eller uden brus		HVIDE		OVERSØISK		SPANIEN		CALIFORNIEN	
Hindbær	48,-	Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	65,-	Sauvignon Blanc, Inviniti, Marborough	395,-	Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico	595,-	Zinfandel, Western Cellars, Californien	350,-
Rabarber	48,-	Riesling, Greenleaf, Tyskland [øko]	85,-	Megen frisk og frugtig med noter af slikkebløer og kryddeløst		Stor tung bombe. Silkeblød smagsoplevelsen med let sødme		Saftig & charmerende rødvín med god sødme & power	
Kan også laves som sukkerfri									
Hyldeblomst	48,-	Chardonnay, Bogle, Californien	100,-	Chardonnay, Bogle, Californien	450,-				
Kan også laves som sukkerfri				Stor og kraftig med 9 mdr fad og imporerende friskhed					
Appelsinjuice	58,-								
Friskpresset									
Hjemm elavet lemonade	58,-	Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	65,-						
Citron		Zinfandel, Western Cellars, Californien	85,-						
		Pinot Noir, Bogle, Californien	100,-						
Is kaffe	58,-								
Iskaffe med vanille sirup og karamelsauce									

BOBLER

VAND		ROSE	
Sodavand	42,-	Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	69,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi,	56,-	Hålvør, lys sydfransk rosé frisk, mild og læskende	285,-
Danskvand	38,-		
Kildvand	28,-	Les Bains, Dorlac, Sydfrankrig	295,-
Ginger beer	48,-	Tør, helt lys og charmerende	625,-
		Moscato Spumante Dolce, Capitta, Italien	350,-
		Søde og charmerende bobler på Moscato druen	
		Champagne, Brut, T'filoquente, Mame	495,-
		Charmerende tør og festlig	995,-

DRILLEVARER

