

START MED ET GLAS

Bobler/Cava 65,-

Gin Tonic 79,-

Aperol Spritz 79,-

SPIS

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

3-RETTERS MENU

Sammensæt din egen menu
Valgfri forret & dessert

Steak Menu
399,-

Lakse Menu
369,-

Moules Frites Menu
319,-

Pasta Angus Menu
299,-

FORRETTER

Carpaccio
Tynde skiver af okse inderlår, spæd salat, pinjekerner, olivenolie og friskhøvet parmesan
99,-

Rørt Tatar
Frisk rørt af okse inderlår, toppet med aioli, hjemmelavede chips og friske urter.
99,-

Lakserilette
Hjemmerørt lakserilette, serveres på spæd salat, toppet med friterede kapers
99,-

Calamari
Indbagte blæksprutteringe med aioli og citron
89,-

KØD & FISK

Steak
Mør og saftig 250g grillet Ribeye, grove fritter, grøntsager og sauce bearnaise
279,-

Rørt Tatar & fritter
Frisk rørt tatar af okse inderlår, toppet med aioli, hjemmelavede kartoffel chips og friske urter. Serveres med grove fritter og aioli
199,-

Pariserbøf
Hakkebøf på smørstegt toast, med rå æggeblomme, kapers, pickles, rødløg, rødbeder og friskrevet peberrod. Inkl. hjemmelavede fritter og chili mayo
189,-

Laks
Skindstegt laks med små kartofler, grøntsager, hollandaise sauce og ovnbagte cherrytomater
209,-

Moules Frites
Friske muslinger, dampet i hvidvin, serveres i urte flødesauce m. hjemmelavede fritter og aioli
179,-

Fish & Chips
Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede grove fritter
169,-

PASTA

Angus
Pasta med bøfstrimler af black angus oksefilet vendt i mascarpone svampesauce toppet med friskhøvet parmesan
169,-

Pesto
Pasta med svampe, hjemmelavet pesto, pinjekerner, toppet med friskhøvet parmesan
149,- + kylling 30,-

Tilbehør: Mini salat med tomat balsamico glaze og friskehøvet parmesan 59,-

BURGER

200 g. lavastensgrillet bøf i hjemmebagt burgerbolle.
Serveres med hjemmelavede grove fritter og chilimayo

Classic
Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, smurt med chipotle
159,-

Bacon
Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle
169,-

Mexi
Salat, tomat, rødløg, cheddar, guacamole, jalapeños, salsa, smurt med mayo
169,-

Blue cheese
Salat, tomat, rødløg, hjemmesyltede pærer, blue cheese, smurt med mayo
169,-

Steak
Steak burger af black angus, karamelliserede løg, grillet peberfrugt, gruyere ost, smurt med aioli
189,-

Spis de Lux
Dobbelt bøf, salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar, bacon, smurt med chipotle
189,-

Den med vinger
Grillet kyllingebryst, salat, tomat, rødløg, cheddar, smurt med aioli
159,-

Den grønne
Kikærtebøf, salat, tomat, rødløg, cheddar ost, guacamole, smurt med aioli
169,-

TAPAS

Mini kikærtebøffer med chili mayo, lun gedeost med honning og valnød på ristet brød, hjemmerørt lakserilette, Vesterhavsost med chutney, hjemmelavet pesto, små oliven, saltmandler. Hjemmebagt brød og grissini
169,-

DESSERT

Gammeldags æblekage
Hjemmelavet æblegrød, i lag med sprød hjemmelavet makron crunch, toppet med ribsgele og flødeskum
69,-

Chokolade fondant
Lun chokoladekage med blødende hjerte, serveres med vanille is
69,-

Hindbær cheesecake
med hjemmelavet skovbærkompot
69,-

Oste Anretning
Vesterhavsost med chutney, blåskimmel med hjemmesyltede pærer, lun gedeost med honning og valnøder på ristet brød. Hjemmebagt brød og grissini
89,-

SALAT

Caesar
Stegt kyllingebryst på bund af romainesalat, brødcroutoner, friskhøvet parmesan og hjemmelavet caesar dressing
149,-

Laks
Varmrøget laks, salat, mozzarella, avocado, peberfrugt, agurk, rødløg, ristede pinjekerner og hjemmelavet pesto dressing
149,-

Chevre chaud
Små sprøde brød med lun gedeost, toppet med honning, salat med hjemmelavet vinaigrette og ristede valnødder
149,-

BØRNEMENU

Fiskefilet
Med grove fritter og remo
89,-

Kyllinge Nuggets
Med grove fritter og mayo
89,-

Børne burger menu
Blød bolle med grillet bøf, cheddar ost og ketchup. Bolle smurt med mayo serveres med fritter og mayo
89,-

MENUKORT

SPIS

KOLDT



| | | |
|---|------|------|
| FADØL | | |
| Fuglsang Pils | 50,- | 62,- |
| Fuglsang Classic | 50,- | 62,- |
| Anarkist New England IPA | 54,- | 66,- |
| Blanche hvede øl | 54,- | 66,- |
| Nørrebro Bryghus Brown Ale | 54,- | 66,- |
| Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød | 54,- | 66,- |
| SNAPS/ÅRVAVIT | | |
| O. P. Anderson - Rød Ålborg | | 49,- |
| FLASKEØL | | |
| New York Lager - Nørrebro Bryghus | | 54,- |
| Stuykman Weissbier - Nørrebro Bryghus | | 54,- |
| Cider - Nørrebro Bryghus | | 54,- |
| Alkohol fri - Royal Pilsner | | 54,- |
| Alkohol fri - - Anarkist Hazy IPA 0,5% 50 cl. | | 66,- |

SAFT med eller uden brus

| | | |
|--|------|--|
| Hindbær | 48,- | |
| Rabarber Kan også laves som sukkerfri | 48,- | |
| Hyldeblomst Kan også laves som sukkerfri | 48,- | |
| Appelsinjuice Friskpresset | 58,- | |
| Hjemmelavet lemonade Citron | 58,- | |
| Is kaffe Iskaffe med vaniljesirup og karamelsauce | 58,- | |

VAND

| | | |
|---|------|------|
| Sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe kondi, Faxe kondi Free | 42,- | 56,- |
| Danskvand | | 38,- |
| Kildevand | | 28,- |
| Ginger beer | | 48,- |

COCKTAILS

Spørg vores tjener



VARMT



| | |
|----------------------------|------|
| Americano | 38,- |
| Espresso | 30,- |
| Espresso double | 34,- |
| Cappucino | 44,- |
| Caffé latte lille | 42,- |
| Caffé latte stor | 48,- |
| Cortado | 40,- |
| Macchiato | 34,- |
| Ekstra shot | 8,- |
| Te I brev flere varianter | 38,- |
| Chai latte | 48,- |
| Varm chokolade + flødeskum | 48,- |

VINE PÅ GLAS

HVIDE

| | |
|--|-------|
| Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig | 65,- |
| Riesling, Greenleaf, Tyskland [øko] | 85,- |
| Chardonnay, Bogle, Californien | 100,- |

RØDE

| | |
|---|-------|
| Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig | 65,- |
| Zinfandel, Western Cellars, Californien | 85,- |
| Pinot Noir, Bogle, Californien | 100,- |

BOBLER



| | | |
|---|------|-------|
| Cava Brut, Robert J. Mur, Spanien Det er en frisk, aromatisk og livlig cava | 65,- | 295,- |
| Moscato Spumante Dolce, Capetta, Italien Søde og charmerende bobler på Moscato druen | | 350,- |
| Champagne, Brut, L'Éloquente, Marne Charmerende tør og festlig | | 495,- |

HVID

FRANKRIG

| | |
|--|-------|
| Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus | 275,- |
| Sancerre, Domain Tabordet, Loire [øko] Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre | 495,- |
| Chablis Beaune Premier Cru, Chartron et Trebuchet, Bourgogne Fadlagret Premier Cru Chardonnay med power og fylde | 775,- |

ØVRIGE EUROPA

| | |
|---|-------|
| Pinot Grigio, Bertoldi, Garda Halvtør Italiensk klassiker, frugtig og charmerende | 325,- |
| Riesling, Greenleaf, Rheinhessen [øko] Sprød og charmerende med let frugtig sødme | 350,- |
| Grüner Veltliner, Helmut Maglock, Kamptal Østrisk publikumsfavorit. Frisk og meget frugtig | 395,- |

OVERSØISK

| | |
|--|-------|
| Sauvignon Blanc, Inviniti, Marlborough Meget frisk og frugtig med noter af stikkelsbær og hyldeblomst | 395,- |
| Chardonnay, Bogle, Californien Stor og kraftig med 9 mdr. fad og imponerende friskhed | 450,- |

ROSÉ



| | | |
|---|-------|-------|
| Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig Halvtør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og lækende | 69,- | 285,- |
| Les Embruns, Doriac, Sydfrankrig Tør, helt lys og charmerende | 295,- | 625,- |
| AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence Kongen af Aix en Provence. Wow! | 495,- | 995,- |

RØD

FRANKRIG

| | |
|---|-------|
| Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin | 275,- |
| Cuvée Prestige, Domaine d'Angayrac, Rhône Kraftig, let krydret Grenache/Syrah fra Costières de Nîmes | 395,- |
| Chateaufeuf du Pape, Grand Veneur, Rhône [øko] Rhône's helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil | 695,- |
| Pomerol, Clos Brun Mazeyres, Bordeaux Tør og fyldig med stor dybde | 995,- |

ITALIEN

| | |
|---|-------|
| Barbera d'Asti, Cascina Radice, Piemonte Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter | 325,- |
| Ripasso Superiore, Semprebon, Valpolicella Saftig & smagfuld rødvin med let sødme | 375,- |

| | |
|---|-------|
| Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico Stor tung bombe. Silkeblød smageekspllosion med let sødme | 595,- |
|---|-------|

SPANIEN

| | |
|---|-------|
| Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero Tør med bløde noter af røde bær, ristet brød og vanilje | 395,- |
|---|-------|

CALIFORNIEN

| | |
|--|-------|
| Zinfandel, Western cellars, Californien Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power | 350,- |
|--|-------|

| | |
|--|-------|
| Pinot Noir, Bogle, Californien Fyldig fadlagret Pinot Noir. Noter af røde frugter & vanilje | 450,- |
|--|-------|

SNACKS

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Beer Nuts | 35,- |
| Oliven | 35,- |
| Saltmandler | 45,- |
| Grove fritter m/ chillimayo | 1 pers. 49,-/ 2 pers. 79,- |

DRIKKEVARER