

## START MED ET GLAS

Bobler/Cava 65,-

Gin Tonic 79,-

Aperol Spritz 79,-

# SPIS

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

## SMØRREBRØD

Inden kl. 15:00

1 stk. 89,-

2 stk. 149,- pr. person

### Avocadomad

Avocado, spejlæg og syltede rødløg

### Rørt tatar

Frisk rørt tatar af okseinderlår, aioli, hjemmelavede chips, rå æggeblomme og friske krydderurter

### Rødspætte

Smørstegt rødspættefilet med grov remo, dild og citron

### Kartoffelmad

Kartoffel, mayo, rødløg, hjemmelavede chips og friske krydderurter

### Lakserilette

Hjemmerørt lakserilette med friske krydderurter og friterede kapers.

### Hønsesalat

Hønsesalat med asparges og champignon, toppet med kalvebacon og friske krydderurter

## SNAPS/AKVAVIT

O. P. Anderson  
49,-

Rød Ålborg  
49,-

## SANDWICH

Med hjemmelavede grove fritter og chili mayo.

### Club

Stegt kyllingebryst i lun bolle med salat, agurk, rød peber, bacon og hjemmerørt karry dressing

149,-

### Laks

Røget laks i lun bolle med salat, agurk, avocado, mozzarella og hjemmelavet pesto dressing

149,-

### Avocado

Avocado i lun bolle med salat, agurk, mozzarella, og hjemmelavet pesto dressing

139,-

## 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,-

## 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,-

## 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,-

## BURGER

200 g. lavastensgrillet bøf i hjemmebakket 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,-

## KØD & FISK

### Steak

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

279,-

### Pariserbøf

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

189,-

### 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,-

### Laks

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

209,-

### Moules Frites

Friske muslinger, dampet i hvidvin, serveres i urte flødesauce med hjemmelavede fritter og aioli

179,-

### Fish & Chips

Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede grove fritter

169,-

## TAPAS

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

169,-

## NACHOS

### Classic

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole

129,-

### Supreme

Sprøde tortilla chips med gratineret cheddar, creme fraiche, salsa, jalapeños og hjemmelavet guacamole, toppet med stegt kyllingebryst

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,-

## 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

Vesterhavssost med chutney, blåskimmel med hjemmesyltede pærer, lun gedeost med honning og valnødder på ristet brød. Hjemmebakket brød og grissini

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/AKVAVIT

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,-
	1,5 L Magnum:	625,-

AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence Kongen af Aix en Provence. Wow!		495,-
	1,5 L Magnum:	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