

START MED ET GLAS

Bobler/Cava 79,-

Gin Tonic 99,-

Aperol Spritz 99,-

SPIS

Personalet kan besvare evt. spørgsmål vedr. allergener

3-RETTERS MENU

Sammensæt din egen menu
Valgfri forret & dessert

Steak Menu
469,-

Lakse Menu
419,-

Moules Frites Menu
369,-

Pasta Angus Menu
359,-

FORRETTER

Carpaccio
Tynde skiver af okse inderlår,
spæd salat, pinjekerner, olivenolie,
friskhøvet parmesan
og balsamico glace
109,-

Rørt Tatar
Frisk rørt af okse inderlår,
toppet med aioli, hjemmelavede chips
og friske urter.
109,-

Lakserilette
Hjemmerørt lakserilette, serveres på
spæd salat, toppet med friterede kapers
109,-

Calamari
Indbagte blæksprutteringe
med aioli og citron
99,-

Avocado Salat
Avocado, spæd salat,
saltmandler, syltede rødløg
og balsamico glace
99,-

KØD & FISK

Steak
Mør og saftig 250g grillet Ribeye, grove friter, grøntsager og
sauce bearnaise
299,-

Rørt Tatar & friter
Frisk rørt tatar af okse inderlår, toppet med aioli, hjemmelavede
kartoffel chips og friske urter. Serveres med grove friter og aioli
209,-

Pariserbøf
Hakkebøf på smørstegt toast, med rå æggeblomme, kapers,
pickles, rødløg, rødbeder og friskrevet peberrod. Inkl.
hjemmelavede friter og chili mayo
209,-

Laks
Skindstegt laks med små kartofler, grøntsager, hollandaise sauce
og ovnbagte cherrytomater
249,-

Moules Frites
Friske muslinger, dampet i hvidvin, serveres i urte flødesauce
med hjemmelavede friter og aioli
199,-

Fish & Chips
Sprød fisk, hjemmelavet sauce tartare og hjemmelavede
grove friter
199,-

PASTA

Angus
Pasta med bøfstrimler af black angus oksefilet vendt i
mascarpone svampesauce toppet med friskhøvet parmesan
189,-

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

Tilbehør: Mini salat med tomat balsamico glace
og friskhøvet parmesan 59,-

SALAT

Caesar
Stegt kyllingebryst på bund af romainesalat, brødcroutoner,
friskhøvet parmesan og hjemmelavet caesar dressing
159,-

Laks
Varmrøget laks, salat, mozzarella, avocado, peberfrugt, agurk,
rødløg, ristede pinjekerner og hjemmelavet pesto dressing
169,-

Chevre chaud
Små sprøde brød med lun gedeost, toppet med honning,
salat med hjemmelavet vinaigrette og ristede valnødder
159,-

BURGER

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

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

Bacon
Salat, tomat, rødløg, syltede agurker, cheddar,
bacon, smurt med chipotle
179,-

Mexi
Salat, tomat, rødløg, cheddar, guacamole,
jalapeños, salsa, smurt med mayo
179,-

Blue Cheese
Salat, tomat, rødløg, hjemmesyltede pærer,
blue cheese, smurt med mayo
179,-

Steak
Steak burger af black angus, karamelliserede løg,
grillet peberfrugt, gruyere ost, smurt med aioli
199,-

Spis de Lux
Dobbelt bøf, salat, tomat, rødløg, syltede agurker,
cheddar, bacon, smurt med chipotle
219,-

Den med Vinger
Grillet kyllingebryst, salat, tomat, rødløg,
cheddar, smurt med aioli
169,-

Den Grønne
Kikærtebøf, salat, tomat, rødløg, cheddar ost,
guacamole, smurt med aioli
179,-

BØRNEMENU

Fiskefilet
Med grove friter og remo
89,-

Kyllinge Nuggets
Med grove friter og mayo
89,-

Børne Burger
Blød bolle med grillet bøf, cheddar ost og ketchup. Bolle smurt med mayo
serveres med friter og mayo
89,-

DESSERT

Oste Anretning
Vesterhavssost med chutney, blåskimmelost med hjemmesyltede pærer,
lun gedeost med honning og valnøder på ristet brød.
Hjemmebagt brød og grissini
109,-

Gammeldags æblekage
Hjemmelavet æblegrød, i lag med sprød hjemmelavet makron crunch,
toppet med ribsgele og flødeskum
89,-

Chokolade fondant
Lun chokoladekage med blødende hjerte, serveres med vanille is
89,-

Hindbær cheesecake
Med hjemmelavet skovbærkompot
89,-

Vaniljeis
3 kugler med karamelsauce
89,-

VIN & MAD

*Hvis vi selv skulle vælge, ville vi
drikke følgende til vores retter*

Salater & lette retter
Riesling gl. 89 / fl. 375,-
Sancerre fl. 525,-

Burger og Pasta
Chardonnay gl.100,- / fl. 475,-
Zinfandel gl. 89,- / fl. 375,-

Oksekød
Pinot Noir gl. 100,- / fl. 475,-
Chateaufort du Pape fl. 750,-

Laks
Chardonnay gl.100,- / fl. 475,-
Chablis Premier Cru fl. 795,-

Hvid Fisk & Skaldyr
Riesling gl. 89 / fl. 375,-
Chablis Premier Cru fl. 795,-

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. Hjemmebagt brød og grissini
199,-

MENUKORT

SPIS

KOLDT

FADØL

- Fuglsang Pils
- Fuglsang Classic
- Anarkist New England IPA
- Blanche Hvede øl
- Nørrebro Bryghus Brown Ale
- Nørrebro Bryghus Ravensborg Rød

SNAPS/ÅRVAVIT

- O. P. Anderson - Rød Ålborg

FLASKEØL

- Cider - Nørrebro Bryghus
- Alkohol fri - Royal Pilsner
- Alkohol fri - Anarkist Hazy IPA 0,5%

SAFT med eller uden brus

- Hindbær
- Rabarber, Kan også laves som sukkerfri
- Hyldeblomst, Kan også laves som sukkerfri
- Friskpresset Appelsinjuice
- Hjemmelavet Citron Lemonade

ISKAFFE

- med vaniljesirup og karamelsauce

VAND

- Sodavand
- Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free
- Danskvand
- Kildevand
- Ginger Beer

COCKTAILS

- Mojito
- Piña Colada
- Cosmopolitan
- Margarita
- Grenadine Shake
- Espresso Martini
- Gin Tonic
- Aperol Spritz
- Dark 'n Stormy
- Whisky Sour



- 62,-
- 62,-
- 66,-
- 66,-
- 66,-
- 66,-

- 49,-

- 54,-
- 54,-
- 62,-

- 48,-
- 48,-
- 48,-
- 58,-
- 48,-

- 58,-

- 48,-
- 38,-
- 28,-
- 54,-

VARMT

- Americano
- Espresso
- Espresso double
- Cappucino
- Caffé latte lille
- Caffé latte stor
- Cortado
- Macchiato
- Ekstra shot
- Te I brev flere varianter
- Chai latte
- Varm chokolade + flødeskum
- Irish coffee

- 48,-

- 48,-

- 48,-

- 58,-

- 48,-

- 58,-

- 48,-

- 58,-

- 48,-

- 38,-

- 28,-

- 54,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-

- 99,-



- 38,-
- 30,-
- 34,-
- 44,-
- 42,-
- 48,-
- 40,-
- 34,-
- 8,-
- 38,-
- 48,-
- 48,-
- 99,-

VINE PÅ GLAS

BOBLER

- Cava Brut, Robert J. Mur, Spanien



- 79,-

ROSÉ

- Cinsault, Louis Eschenauer, Frankrig

- 79,-

HVIDE

- Sauvignon Blanc, Louis Eschenauer, Frankrig

- 79,-

- Riesling, Devil's Rock, Tyskland

- 89,-

- Chardonnay, Bogle, Californien

- 100,-

RØDE

- Merlot, Louis Eschenauer, Frankrig

- 79,-

- Zinfandel, Western Cellars, Californien

- 89,-

- Pinot Noir, Bogle, Californien

- 100,-

ALKOHOLFRI VIN

CHAVIN

- Rød, Hvid eller Rosé

- 295,-

HVID

FRANKRIG

- Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig
Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus



- 295,-

- Sancerre, Domain Tabordet, Loire [øko]
Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre

- 525,-

- Chablis Premier Cru, Chartron et Trebuchet, Bourgogne
Top Burgundisk Chardonnay med flot fylde og mineralitet.

- 795,-

ØVRIGE EUROPA

- Pinot Grigio, Bertoldi, Garda
Halvtør Italiensk klassiker, frugtig og charmerende

- 350,-

- Riesling, Devil's Rock, Tyskland
Tør, sprød og frisk moderne tysk Riesling fra Pfalz.

- 375,-

- 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

- 475,-

ROSÉ

- Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig
Halvtør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og lækende



- 295,-

- Les Embruns, Doriac, Sydfrankrig
Tør, helt lys og charmerende

- 325,-

BOBLER

- Cava Brut, Robert J. Mur, Spanien
Det er en frisk, aromatisk og livlig cava



- 295,-

- Champagne, Brut, L'Éloquente, Marne
Charmerende tør og festlig

- 550,-

RØD

FRANKRIG

- Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig
Blød og frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin



- 295,-

- Cuvée Prestige, Domaine d'Angayrac, Rhône
Kraftig, let krydret Grenache/Syrah fra Costières de Nîmes

- 395,-

- Chateauneuf du Pape, Grand Veneur, Rhône [øko]
Rhône's helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil

- 750,-

- 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

- 350,-

- Ripasso Superiore, Sempregon, Valpolicella
Saftig & smagfuld rødvin med let sødme

- 395,-

- Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico
Stor tung bombe. Silkeblød smagsekspllosion med let sødme

- 625,-

SPANIEN

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

- 425,-

CALIFORNIEN

- Zinfandel, Western Cellars, Californien
Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power

- 375,-

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

- 475,-

SNACKS

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

DRIKKEVARER