

FAMILY STYLE MENU

7 serveringer • **425**

snacks, grønt, fisk,
land & sødt

VINMENU

4 gode glas • **425**

vine afstemt til family style
inklusive mineralvand

SNACKS

Saltede marcona mandler & manzanilla oliven	65
Kroketter, 3 pcs	65
Arancini, 3 pcs	85
Mortedella Iberico	65
Serranoskinke	85
Blodpølse	75
Burratta med olivenolie	85
Taramasalata med nye radisser	75
Ansjoser i olie, ristet brød, mayonnaise, citron	85
Vaffel med trøffelmayonnaise & serranoskinke	95

FISK & GRØNT

Burratta med grønne asparges & citron	95
Hvide asparges med hollandaise, bottarga & brødkrumme	125
Canneloni med spinat, ricotta, parmesan & salvie	125
Stegt pulpo med tomater, hvidløg & piment	125
Saltet dansk laks med nye ærter, rygeost & peberrod	110
Stegt slethvar med grønne asparges, brunet smør & kapers	125

LAND OG SKOV

Iberico gris, sellericrème & sauce med ristede solsikkekerner	135
Stegte andehjerter på toast	115
Stegte kalvebrisler med ærter française	135
Txiguitsu oksemørbrad med grillede løg & sauce med sort trompet	205

OST & DESSERT

Ét enkelt stykke ost	45
Assortiment af ost	120
Vieille Prune Sundae	65
Arme riddere med vanilleis & nødder	85
Rabarber, hibiscus & hvid chokolade	90

MOUSSE

henri mandois	champagne, brut origine	110	635
2020 aphros	loureiro pet nat, vinho verde		475

WHITE WINE

2018 anne boisson	bourgogne aligoté		700
2017 sylvain langoureau	saint-aubin, bourgogne	120	600
2018 bachelet-monnot	chassagne-montrachet, bourgogne		900
2016 brendan stater-west	saumur, chenin blanc, loire		500
2019 peter jakob kühn	riesling trocken, jacobus, rheingau	80	400
2019 venica & venica	pinot grigio, jesera, collio, friuli		475
2019 COS	ramí, sicilia (orange)		475
2019 azores wine company	branco vulcanico, acores	90	450
2015 matthiasson	ribolla gialla, napa valley (orange)	130	650
2015 kutch	chardonnay, sonoma coast, california		775

ROSÉ

2019 azores wine company	rosé vulcânico	75	375
--------------------------	----------------	----	-----

SHERRY

bodegas valdespino	manzanilla pasada en rama (37,5 cl)	65	300
emilio lustau	oloroso, pata de gallina, almacenista (50 cl)	90	475

RED WINE

2017 coquard loison-fleurot	bourgogne rouge	130	650
2017 domaine jean grivot	vosne-romanée, bourgogne		950
2016 lucien aviet	les bruyères, trousseau, arbois, jura		675
2011 domaine alain graillet	crozes-hermitage, rhône	120	600
2018 oddero	langhe nebbiolo, piemonte	95	475
2015 brovia	barolo, piemonte		850
2018 riecine	chianti classico, toscana		450
2007 lopez de heredia	vina tondonia reserva, rioja		600
2019 fedellos do couto	as xaras, mencia, ribeira sacra		425
2017 ca' di mat	andrinal, garnacha, gredos	120	600
2017 thymiopoulos	noussa alta, xinomavro, macedonia		475
2019 city on a hill	tinta das baroccas, swartland	85	425
2017 cristom	cuvée mt. jefferson, pinot noir, oregon		675

BEER & OTHERS

alhambra reserva 33cl - 6,4%	60
lagunitas indian pale ale 35cl - 6,2%	60
orval trappist belgian ale 33cl - 6,2%	70
westmalle trappist tripel blonde 33cl - 9,5%	60
cantillon geuze lambic bio '20 75cl - 5,5%	350
mikkeller drinking in the sun 33cl - 0,3%	55
fejøl æblemost	40
craft lemon lime burst	40
møns rabarbermost	40

APERITIF

gin & tonic	100
negrone	100

VERMOUTH

priorat natur rosé	60
contratto rosso	60
olek bondonio rosso	100
cappellano barolo chinato	120