

## 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
Spansk 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

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 grønne asparges, rygeost & peberrod	110
Stegt rødtunge med grønne asparges, hjertemuslinger & løvstikke	135

### LAND OG SKOV

Stegte andehjerter på toast	115
Vol-au-Vent med kalvebrisler, trøffel & nye kartofler	155
Stegt bryst af canette med spidskål & pebersauce med sort trompet	145
Txiguitsu oksemørbrad med grillede løg & sauce choron	205

### OST & DESSERT

Ét enkelt stykke ost	45
Assortiment af ost	120
Vieille Prune Sundae	65
Jordbær med fløde & marengs	90
Brændte figner med vanilleis & macadamia	85

**MOUSSE**

henri mandois	champagne, brut origine	110	635
2020 aphros	loureiro pet nat, vinho verde		500

**WHITE WINE**

2016 clotilde davenne	chablis 1er cru, montmains, bourgogne	130	650
2018 fabien coche	bourgogne blanc		500
2016 bachelet-monnot	puligny-montrachet, bourgogne		900
2018 lucien aviet	arbois chardonnay, jura		700
2016 domaine du collier	saumur, loire		750
2019 ökonomierat rebholz	riesling trocken, pfalz	80	400
2019 weingut dönhoff	riesling GG, felsenberg, nahe		850
2019 venica & venica	pinot grigio, jesera, collio, friuli		475
2018 COS	pithos bianco, vittoria, sicilia (orange)	110	550
2019 azores wine company	branco vulcânico, acores	90	450
2019 chris alheit	cartology, chenin blanc, s.a.	110	550
2015 matthiasson	ribolla gialla, napa valley (orange)		675

**ROSÉ**

2020 pianogrillo	rosæ, frappato, sicilia	80	400
2020 domaine vacheron	le rosé, sancerre		500

**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**

2016 pierre guillemot	savigny-les-beaune, v.v., bourgogne	120	600
2017 henri richard	gevrey-chambertin, les tuileries		900
2016 lucien aviet	les bruyères, trousseau, arbois, jura		675
2018 philippe tessier	cheverny gamay, nota bene, loire	100	500
2012 léoville las cases	le petit lion, saint-julien, bordeaux		775
2017 domaine alain graillot	crozes-hermitage, Rhône		550
2015 oddero	barolo, piemonte	150	725
2018 riecine	chianti classico, toscana		450
2020 pianogrillo	frappato, vittoria, sicilia		450
2017 ca' di mat	andrinal, garnacha, gredos	120	600
2017 fedellos do couto	lomba dos ares, ribeira sacra		450
2019 city on a hill	tinta das baroccas, swartland	85	425
2018 cristom	cuvée mt. jefferson, pinot noir, oregon		675

**BEER & OTHERS**

alhambra reserva 33cl - 6,4%	60
dupont saison dry hopped 33cl - 6,5%	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 weird weather hazy ipa 33cl - 0,3%	55
fevertree ginger beer	40
craft lemon lime burst	40
fejð æblemost	40
møns rabarbermost	40

**APERITIF**

gin & tonic	100
negroni	100
dark & stormy	100

**VERMOUTH**

priorat natur rosé	60
contratto rosso	60
mancino bianco ambrata	70
olek bondonio rosso	100
cappellano barolo chinato	120