

FAMILY STYLE MENU

7 serveringer • **450**

snacks, grønt, fisk,
land & sødt

VINMENU

4 gode glas • **425**

vine afstemt til family style
inklusive mineralvand

SNACKS

Kroketter, 3 pcs	75
Arancini med trøffelmayonnaise, 1 pcs	45
Serranoskinke	85
Morcilla Iberico	85
Burratta med olivenolie	110
Stegte padrons med citron	75
Marinerede oliven	65
Pan con tomate	65
Ansjoser i olie, ristet brød, mayonnaise & citron	90
Vaffel med trøffelmayonnaise & serranoskinke	120

FISK & GRØNT

Bitre salater med bagna cauda, fennikel & oliven	115
Crudo af tun med fersken, tomat & basilikum	145
Stegt pulpo med kartoffelcreme & salsa verde	155
Puntalette med ærter, parmesan & trøffel	145
Stegt havtaske med gulerod & sauce nage	195

LAND OG SKOV

Håndskåret tartar med urter, rå æggeblomme & ristet brød	145
Stegte kalvebrisler med porrer & stuede kantareller	185
Iberico gris med stegt kål & sauce med achiote	185

OST & DESSERT

Ét stykke ost / assortment af ost	45 / 120
Vieille Prune Sundae	95
Crème caramel	75
Danske jordbær med sorbet, pisket fløde, marengs & skovmærke	95

MOUSSE

2021	aphros	pet nat rosé, vinho verde		475
	fabrice berthemes	champagne, racines, premier cru, trépail, brût	110	635

WHITE WINE

2019	s & v michelet	chablis, vieilles vignes, bourgogne		650
2018	domaine de montille	bourgogne blanc, clos du chateau	140	700
2019	bachelet-monnot	meursault, clos du cromin, bourgogne		1200
2019	albert boxler	pinot gris, alsace		550
2020	gerard boulay	sancerre, chavignol, loire		600
2020	domaine combier	crozes-hermitage blanc, rhône		500
2020	weingut weber	riesling trocken, vom grünschiefer, nahe	80	400
2018	ökonomierat rebholz	riesling GG, kastanienbusch, pfalz		975
2020	venica & venica	friulano, primarûl, collio, friuli	95	475
2019	azores wine company	arinto dos acores, azores	100	500
2020	aphros	loureiro phaunus, vinho verde (orange)		475
2020	alheit vineyards	hereafter here, chenin blanc, western cape		500
2018	matthiasson	chardonnay, linda vista vineyard		650

ROSÉ

2021	girolamo russo	etna rosato, sicily	100	500
------	----------------	---------------------	-----	-----

SHERRY

	tio pepe	fino en rama	65	375
	fernando de castilla	oloroso, antique (50 cl)	90	475

RED WINE

2019	domaine chevrot	bourgogne hautes côtes de beaune	125	650
2019	domaine arlaud	gevrey-chambertin, bourgogne		950
2019	frédéric puffeney	pinot noir, arbois, jura		575
2019	domaine coursodon	saint-joseph, silice, rhône	100	500
2020	olek bondonio	barbera d'alba, piemonte		500
2017	oddero	barolo, piemonte		850
2020	il poggione	rosso di montalcino, toscana	90	450
2018	girolamo russo	etna rosso, feudo di mezzo, sicily		700
2018	peixes	os bidueiros, sumoll, ribeira sacra, galicia	110	550
2019	ca' di mat	garnacha, fuente de los huertos, gredos		525
2017	la brecha	finca la larga, tempranillo, ribera del duero	100	500
2019	pedro parra	imaginador, cinsault, itata		450

BEER & OTHERS

alhambra reserva	33cl - 6,4%	60
amager bryghus, wookie ipa	33cl - 7,2%	60
orval	33cl - 6,2%	65
westmalle trappist tripel blonde	33cl - 9,5%	60
mikkeller weird weather ipa	33cl - 0,3%	55
muri passing clouds	75 cl - 0,4%	300
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
valdespino, jerez	60
antica formula	60
mancino bianco/rosso	70
olek bondonio rosso	100
cappellano barolo chinato	120