

FAMILY STYLE MENU

6 serveringer • **495**

Køkkenet bestemmer
Vælges af alle ved bordet

VINMENU

4 glas • **495**

6 glas • **750**

vine afstemt til family style
inklusive mineralvand

SNACKS

gode at dele

Kroketter, 3 stk.	90
Arancini med trøffelmayonnaise, 3 stk.	105
Ansjoser med grillet brød & citron	135
Iberico bellota 5års (60g.)	175
Morcilla	115
Stegte padrons med citron	75
Vaffel med trøffelmayonnaise & serranoskinke	120

A LA CARTE

mindre & større retter – vi anbefaler 2 per person

Tostada med rå tun, ponzu & avocado	145
Stegt palmekål med ajo blanco, druer & valnødder	135
Paccheri med spinat, ricotta, parmesan & hasselnødder	165
Helleflynder med porre, brunet smør & capers	215
Foie gras terrine med toast & sylt	185
Andehjerter på toast	155
Brisler med grønt & skaldyrssauce	175
Iberico gris med æbler, løg & sherrysauce	225

OST & DESSERT

Ét stykke ost / assortment af ost	50 / 130
Solbærsorbet med mascapone, chokolade, kakao & tonkabønne	115
Pistacierecme med vaniljeis, olivenolie & havsalt	115

MOUSSE

2022	arphos	phaunus pet nat rosé, vinho verde		600
	a. bergère	champagne, origine, brut	130	780
	dhont-grellet	les terres fines, 1er cru, blanc de blancs		1100

WHITE WINE

2022	château de berú	chablis, terroirs de berú		775
2022	sylvian langoureau	saint-aubin 1er cru, en remilly, bourgogne	195	975
2022	lamy-pillot	chassange-montrachet, pot bois	340	1700 <small>VCORAVIN</small>
2018	albert boxler	riesling, brand grand cru, alsace		1100
2022	domaine de la touraize	arbois blanc, terres bleues, savagnin ouillé		700
2004	claudes buchot	vin jaune, jura	210	1250
2022	müller-ruprecht	kallstadter kreidkeller, riesling trocken, pfalz	125	625
2022	venica & venica	friulano, primarul, friuli		650
2023	cosmic vinyaters	gratitud blanc, sauvignon blanc, catalunia	130	650
2018	ossian	quintaluna, verdejo, castilla y león	1,5 l. 140	1400
2021	aphros	daphne, loureiro, vinho verde	120	600
2022	alheit vineyards	fire by night, chenin blanc, paardeberg		925
2021	matthiasson	chardonnay, linda vista vineyards, california		825
2022	lucy margaux	le sarriette, pinot blanc, adelaide hills		750

ROSÉ / ORANGE

2022	profetas e villões	rose dos villões, tinta negra, maderia	115	575
2021	schmelzer	früroter veltliner, orange, österreich	150	750

SHERRY

	tio pepe	fino en rama	70	400
	bodegas el maestro	oloroso 15 años	100	600

RED WINE

2021	mark haisma	mark haisma, coteaux bourguignons	160	800
2021	maxime noëllat	hautes côtes de nuits, pinot noir, bourgogne	190	950
2017	domaine arlaud	morey-saint-denis 1er cru, blanchards	280	1400 <small>VCORAVIN</small>
2021	henri richard	marsannay, au larrey, pinot noir, bourgogne		1050
2022	clos de tue bæuf	cheverny, la callière, pinot noir, loire		700
2021	alain graillot	crozes-hermitage, syrah, rhône		875
2023	cyril fhal	une vie la nuit, syrah/grenache, languedoc	125	625
2022	olek bondonio	barbera d'alba, piemonte		700
2018	rivella serafino	barbaresco, montestefano, nebbiolo, piemonte	260	1300 <small>VCORAVIN</small>
2022	girolamo russo	á rina, nerello mascalese, etna	140	700
2022	fedellos do couto	bastarda, ribera sacra		700
2012	bodegas lópez de heredia	viña tondonia, reserva, rioja		850
2021	commando g	rozás 1'er, garnacha, gredos	185	925
2018	críston	eileen vineyard, pinot noir, willamette valley		1200

ØL & NON-ACOLIC DRINKS

alhambra reserva 33cl - 6,4%	65
0/0 narangi ipa 33cl - 6,8%	70
dupont saison 33cl - 6,5%	65
westmalle trappist dubbel 33cl - 7,0%	65
mikeller weird weather hazy ipa 33cl - 0,3%	65
muri yamilé 75cl - 0,4%	350
fevertree ginger beer	45
craft soda - lemon lime burst	45
craft soda - pink grapefruit blast	45
craft lemonade - rhubarb heaven	45
møns æblemost	45
vand m/u brus ad lib.	30

APERITIF

gin & tonic	120
negroni	120
paloma	120
dark & stormy	120

VERMOUTH

mancino bianco	70
priorat natur rosé	70
valdespino, jerez	70
gonzález byass la copa, jerez	70
olek bondonio rosso	100
cappellano barolo chinato	120