

anarki

SNACKS

Kroetter med kylling & kimchi, 3 stk./4 stk.	90/120
Arancini med tomat og parmesan, 3 stk./4 stk.	105/140
Ansjoser med grillet brød & mayonnaise	165
Stegte padrons med citron	75
Fennikel pølse med syltede grøntsager	95
Vaffel med trøffelmayonnaise & serrano skinke, 4 stk.	150

FAMILY STYLE MENU

5 serveringer • 495

Udvalgte snacks

Crudo med kapers, oliven & tomater • 145

Paccheri med spinat, ricotta,
parmesan & rucola • 175

Iberico presa med nye kartofler,
morkler & sherrysauce • 265

Rabarber med mandelcrumble & vaniljeis • 105

Vinmenu

inkl. vand ad lib.

3 glas vin • 495

4 glas vin • 600

5 glas vin • 725

Menuen skal vælges af hele bordet

Den kan ikke laves vegansk. Pescetarisk +75 kr.

À LA CARTE

Dagens fisk (se tavlen)

Håndskåret tatar med solsikkekerner,
røget vesterhavsost & miso-pebermayo 165

Andehjerter på toast 155

Stegte kalvebrisler gule beder, marv &
rødvinsauce 235

Galisisk rib-eye (500-600 g.) med fritter,
padrons & pebersauce 745

Se I øvrigt tavlen

DESSERTER / OST

Citron-polentakage med ananas & kokosis 95

Ét stykke ost / assortment af ost 50 / 175

Vi anbefaler 3-4 serveringer pr. person

Alle retter kan bestilles a la carte & alt kan deles

Regningen splittes ikke op på diverse betalingskort

MOUSSE

NV	tissot	crémant de jura, bff, chardonnay		950
NV	huré frères	invitation, champagne	140	825
NV	billecart-salmon	blanc de blancs, extra brut	250	1500 <small>VCORAVIN</small>

WHITE WINE

2023	chanterêves	chardonnay, yuma utai, bourgogne	180	900
2020	chateau de béru	chardonnay, clos de béru, chablis	300	1500 <small>VCORAVIN</small>
2023	domaine ostertag	riesling, les jardon, alsace		600
2020	croix & courbet	savagnin ouillé, en chemenot, arbois	175	875
2022	les bottes rouge	chardonnay, léon, jura		900
2022	domaine huet	chenin blanc demi-sec, la haut vouvray		875
2024	domaine vacheron	sauvignon blanc, sancerre		750
2023	emrich schönleber	riesling trocken, frühtau, monzinger, nahe	145	725
2022	rafael palacios	godello, as sortes, valdeorras, galicia		950
2023	esmeralda garcía	verdejo, carascal, castilla y león	160	850
2023	aphros	loureiro, vinhe verde	120	600
2021	whitcraft	chardonnay, pence range, sta. rita hills		1250
2024	alheit vineyards	chenin blanc, nautical dawn, stellenbosch		925

ORANGE WINE

2023	domaine saint nicolas	chenin blanc, drop by drop, loire	140	700
------	-----------------------	-----------------------------------	-----	-----

SHERRY

	barbadillo	manzanilla en rama (37,5 cl)	120	375
	el maestro sierra	oloroso 15 años	110	650

RED WINE

2022	domaine de montille	pinot noir, monthélie, bourgogne	190	950
2022	pierre guillemot	pinot noir, corton grand cru	350	1750 <small>VCORAVIN</small>
2023	clos du tue-boeuf	pinot noir, la caillère, cheverny, loire		700
2023	château de coulaine	cabernet franc, la diablesse, chinon	180	900
2015	château léoville poyferré	pavillon de léoville poyferré, saint-julien		1200
2023	alain graillot	syrah, crozes-hermitage, côtes du Rhône	195	975
2019	domaine de villeneuve	chateauneuf-du-pape vieilles vignes		975
2018	domaine hauvette	grenache/syrah/cab. sauvignon, cornaline, provence		1000
2020	clos de rouge gorge	carignan, vieilles vignes, côtes catalanes		700
2021	roberto voerzio	nebbiolo, disanfrancesco, langhe	160	800
2018	rivella serafino	barbaresco, montestefano	280	1400 <small>VCORAVIN</small>
2022	cigliano di sopra	chianti classico riserva, vigneto branca, toscana		1300
2024	envínate	mencia-blend, lousas, ribeira sacra	130	650
2021	cortes de cima	syrah/touriga franca, alentejano		750
2023	eben sadie	grenache, soldaat, swartland		975

ØL & IKKE-ALKOHOLISKE DRIKKE

alhambra reserva	33cl - 6,4%	65
O/O pilsner	33cl - 5,2%	75
O/O narangi ipa	33cl - 6,8%	85
westmalle trappist dubbel	33cl - 7,0%	70
cantillon gueuze – lambic	75cl - 5,5%	325
cantillon iris – pale malt	75cl - 6,0%	375
cantillon kriek – lambic	75cl - 6,0%	375
mikeller weird weather hazy ipa	33cl - 0,3%	65
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 libitum		30

APERITIF

gin & tonic	120
(botanist, nikka, sab's)	
negroni	120
paloma	120
dark & stormy	120
limoncello (hjemmelavet)	90

VERMOUTH

mancino bianco	100
priorat nature rose	100
gonzález byass la copa, jerez	100
cappellano barolo chinato	120