

anarki

SNACKS

Kroketter 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

Vi anbefaler 3-4 serveringer pr. person

Alle retter kan bestilles a la carte & alt kan deles

FAMILY STYLE MENU

5 serveringer • 495

Udvalgte snacks

Crudo med hvide asparges,
agurk, lime & koriander • 145

Paccheri med spinat, ricotta,
parmesan & rucola • 175

Iberico presa med nye kartofler,
asparges, morkler & sauce aromatique • 265

Mandelkage med rabarber & vaniljeis • 105

Vinmenu

inkl. vand ad lib.

3 glas vin • 495

4 glas vin • 600 (+ dessertvin)

5 glas vin • 750 (+ champagne)

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

Kalvebrisler med, romesco, syltet chili, grøn
courgette og basilikum 235

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

Se I øvrigt tavlen

DESSERTER / OST

Chokoladekage med peanuts,
caramel & peanut butter is 115

Ét stykke ost / assortiment af ost 50 / 175

Regningen splittes ikke op på diverse betalingskort

Gældende gebyrer på alle kreditkort tillægges betalingen

MOUSSE

NV	tissot	crémant de jura, bff, chardonnay		950
NV	chartogne-taillet	champagne sainte anne, extra brut (dég: 07/24)	175	900
NV	billecart-salmon	blanc de blancs, extra brut		1500

WHITE WINE

2023	fedellos do cuoto	conasbrancas, field-blend, ribeira sacra	125	625
2023	domaine goepp	riesling, grand cru kirchberg de barr, alsace	145	725
2024	tenuta delle terre nerre	carricante/cataratto, etna	140	700
2023	marnes blanches	savagnin ouillé, en quatre vis, côtes de jura	180	900
2023	la chaume des lies	chardonnay, hautes-côtes de beaune	190	950
2022	lamy-pillot	chardonnay, en creot, saint-aubin 1er cru	290	1450 <small>VCORAVIN</small>
2023	clement lavallee	chardonnay, 45°, chablis		900
2022	domaine huet	chenin blanc demi-sec, la haut vouvray		875
2024	daniel crochet	sauvignon blanc, sancerre		750
2024	weingut wechsler	riesling trocken, benn, rheinhessen		650
2021	whitcraft	chardonnay, pence range, sta. rita hills		1250

ORANGE WINE & ROSÉ

2023	podere pradarolo	orange, malvasia, vej 180, emilia-romagna	140	700
2024	profetas e villões	rosé dos vellões, tinta negra, madeirense	130	650

SHERRY / SOUS VOILE

	barbadillo	manzanilla en rama (37,5 cl)	120	375
	el maestro sierra	oloroso 15 años	110	650
2006	claudes buchot	vin jaune, savagnin, jura (62 cl)	220	1325

RED WINE

2022	niepoort	baga/jaen, conciso tinto, dão	125	625
2024	marcel lapierre	gamay, vieilles vignes, morgon	150	750
2021	alvario palacios	grenache/carignan, les terrasses, priorat	185	925
2023	pierre guillemot	pinot noir, les grand picotins, savigny-lès-beaune	195	975
2016	a. & g. fantino	barolo, bussia cascina dardi	220	1100
2022	kistler	pinot noir, russian river valley	260	1300 <small>VCORAVIN</small>
2008	château montrose	saint-estèphe, 2 nd grand cru classé	380	1900 <small>VCORAVIN</small>
2023	château de coulaine	cabernet franc, la diablesse, chinon		900
2023	alain graillot	syrah, crozes-hermitage, côtes du rhône		975
2018	domaine hauvette	grenache/syrah/cab. sauvignon, cornaline, provence		1000
2020	clos de rouge gorge	carignan, vieilles vignes, côtes catalanes		700
2024	olek bondonio	pelaverga, rosso giulietta, langhe		650
2023	eben sadie	grenache, soldaat, swartland		975
2021	pedro parra	cinsault, itata		875

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

VERMOUTH

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