

anarki

SNACKS

Kroketter, 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
Salchichón Iberico	115
Vaffel med trøffelmayonnaise & parma 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

Bagt kulmule med sprøde grøntsager &
skaldyrsbisque • 155

Svampetoast med sherrysauce • 175

Kalvebryst med grøntsagsfrikassé,
løg & peberrod • 265

Blåbær med kamille,
hvid chokolade & mælkeis • 110

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)

Vitello tonnato af kalvetunge 135

Andehjerter på toast 155

Iberico schnitzel med kartofler,
syltede agurker & kaperssmør 285

Peberbøf af Galicisk oksemørbrad
med fritter, padrons & pebersauce 395

Se i øvrigt tavlen

DESSERTER / OST

Peach Melba med ristet pistacie & vaniljeis 115

Ét stykke ost / assortment af ost 50 / 175

Regningen splittes ikke op på diverse betalingskort

Gældende gebyrer på alle kreditkort tillægges betalingen

MOUSSE

NV	j. m. sèlèque	champagne solescence, extra brut (dég: 11/24)	175	900
2017	domaine a. bergère	les peignottes grand cru oger, non dosage	300	1500
2024	hofgut falkenstein	pet nat, weissburgunder, mosel		650

WHITE WINE

2025	nibiru	grüner veltliner, schönberg, kamptal	120	600
2022	artifice	listán blanco, vidueños, tenerife	150	750
2024	alheit vineyards	chenin blanc, cartology, western cape	160	800
2024	jean baptiste hardy	melon de bourgogne, éclats, muscadet	170	875
2022	robert-denogent	chardonnay, vieilles-vignes, saint-véran	185	925
2022	thomas dam	chardonnay, pernard vergelesses 1er cru	280	1400
2023	clement lavallee	chardonnay, 45°, chablis		900
2012	emrich schönleber	riesling, trocken, nahe		775
2022	pierre gonon	marsanne/roussane, les oliviers, saint-joseph		1175
2020	enric solar	xarel.lo, espenyalluchs, vinya de coster		1000
2023	fedellos do cuoto	conasbrancas, field-blend, ribeira sacra		625

ROSÉ / ORANGE

2024	profetas e villões	rosé dos vellões, tinta negra, madeirense	130	650
2023	domaine hauvette	rosé, pétra, provence		800
2018	vigneron puyebo	semillon maceration, hellebore blanc, bordeaux	150	750

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	nipoort	baga/jaen, conciso tinto, dão	125	625
2023	domaine richaud	mourvèdre/syrah/grenache, l'ebrescade, cairrane	145	725
2020	bibbiano	sangiovese, capannino, chianti classico	175	900
2013	viña tondonia	tempranillo, gran reserva, rioja	190	950
2023	pierre guillemot	pinot noir, les grands picotins, savigny-lès-beaune	200	1000
2020	commando g	garnacha, rozas 1er la brena, gredos	300	1500
2021	domaine de montille	pinot noir, aux saint-julien, nuits-saint-georges	320	1600
2023	alain graillot	syrah, crozes-hermitage, côtes du rhône		975
2022	weingut wasenhaus	spätburgunder, baden		800
2016	a. & g. fantino	nebbiolo, barolo, bussia cascina dardi		1100
2019	fedellos do couto	bastarda-blend, eixe, galicia		650
2018	cristom	pinot noir, louise vineyard, willamette valley		1200

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
mikkeller weird weather hazy ipa	33cl - 0,3%	65
fever tree ginger beer	35cl	45
craft soda - lemon lime burst	35cl	45
craft soda - pink grapefruit blast	35cl	45
craft lemonade - rhubarb heaven	33cl	45
møns æblejuice	33cl	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 natur rose	100
valdespino, jerez	100
gonzález byass la copa, jerez	100
cappellano barolo chinato	120