

anarki

SNACKS

Kroketter med kylling, 3 stk./4 stk.	90/120
Arancini, 3 stk./4 stk.	105/140
Gordal oliven	55
Ansjoser med grillet brød & mayonnaise	165
Taramasalata med grillet brød	95
Stegte padrons med citron	75
Fennikel salami fra Rævhede	85
Vaffel med trøffelmayonnaise & serranoskinke, 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 af sandart med citrus,
ancho chili & grillet avocado • 175

Paccheri med svampe, ricotta,
parmesan & valnødder • 185

Braiseret kalv med rødbede, Treviso,
solbær & rødvinsauce med røget marv • 285

Mandelkage med saltkaramel & vaniljeis • 110

Vinmenu

inkl. vand ad lib.

3 glas vin • 495

4 glas vin • 600

5 glas vin • 750

Menuen skal vælges af hele bordet

Den kan ikke laves vegansk.

Pescetarisk +75 kr.

À LA CARTE

Dagens fisk (se tavlen)

Håndskåret rørt tatar med croutoner 165

Andehjerter på toast 165

Iberico schnitzel med syrlig salat &
bechamel med ristet skinke 275

Galicisk ribeye med fritter,
padrons & pebersauce (2 personer) 795

Se i øvrigt tavlen

DESSERTER / OST

Mayan Red chokolademousse med
48% fløde, pære & hasselnødder 110

Ét stykke ost / assortment af ost 50 / 175

Regningen splittes ikke op på diverse betalingskort

Gældende gebyrer på kreditkort tillægges betalingen

MOUSSE

2021	vincent charlot	champagne le fruit de ma passion, extra brut	175	975
	aphros	phaunus pet nat, loureiro, vinho verde		600
	stéphane regnault	dorien °80, grand cru, blanc de blancs, extra brut		1250

WHITE WINE

2024	fabien coche	chardonnay, bourgogne côte d'or	195	975
2023	antoine jobard	chardonnay, meursault	325	1700 ✓CORAVIN
2023	terra vita vinum	chenin blanc, vingt-trois, anjou	175	875
2023	domaine trapet	alsace blend, a minima, alsace	130	650
2024	bodegas bhilar	garnatxa blanco, kha me, rioja	145	725
2024	casa de passarella	encruzado, o œnólogo, dão	165	875
2022	eben sadie	chenin blanc+++, 't voetpad, swartland	280	1400 ✓CORAVIN
2022	pierre gonon	marsanne/roussanne, les oliviers, saint-joseph		1175
2023	peter jakob kühn	riesling trocken, quarzit, rhiengau		650
2024	venica & venica	sauvignon blanc, ronco del ceró, friuli		675
2016	lópez de heredia	viura, viña gravonia, crianza, rioja		750
2024	alheit vinyards	chenin blanc, nautical dawn, stellenbosch		925

ORANGE

2022	bodegas bhilar	orange, phinca hapa blanca, rioja	160	800
------	----------------	-----------------------------------	-----	-----

SHERRY / SOUS VOILE

2011	lucien aviet	vin jaune, cuvée de la confrérie, jura	0,62 l.	250	1500
	barbadillo	manzanilla en rama (37,5 cl)		120	375
	el maestro sierra	oloroso 15 años		110	650

RED WINE

2022	remi jeanniard	pinot noir, morey-saint-denis	210	1050
2022	mark haisma	pinot noir, gevrety-chambertin	325	1625 ✓CORAVIN
2021	château grand village	merlot/cab. franc, bordeaux supérieur	160	800
2021	domaine pegau	grenache+, cuvée réservée, châteauneuf-du-pape	195	975
2024	orlando rocca	nebbiolo, langhe	150	750
2017	oddero	nebbiolo, bussia vigna mondoca riserva, barolo	300	1500 ✓CORAVIN
2024	envinate	garnacha/moravia agria, albahra, almansa	120	600
2023	alain graillot	syrah, crozes-hermitage, côtes du rhône		975
2023	weingut wasenhaus	spätburgunder, baden		800
2020	bibbiano	sangiovese, capannino, chianti classico		900
2013	lópez de heredia	tempranillo, viña tondonia reserva, rioja		950
2022	niepoort	baga/jaen, conciso tinto, dão		625
2021	pedro parra	hub, cinsault, itata		800
2018	cristom	pinot noir, marjorie vineyard, Oregon		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		35

APERITIF

gin & tonic	130
(botanist, nikka, sab's)	
negroni	140
paloma	130
dark & stormy	130

VERMOUTH

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