anarki

SNACKS

Kroketter med kylling, 3 stk./4 stk.	90/120
Arancini, 3 stk./4 stk.	105/140
Gordal oliven	55
Ansjos toast med smør, skalotteløg & persille	165
Rørt Don Bocarte tun 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 & rødvinssauce 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	295
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 / assortiment 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	nibiru	grüner Veltliner, kamptal			600
2024	vacheron	sauvignon blanc, sancerre			750
2016	lópez de heredia	viura, viña gravonia, crianza, rioja			750
2024	alheit vinyards	chenin blanc, nautical dawn, stellenbosch			925

ORANGE

2018	vigneron puyebo	sémillon macération, hellébore blanc, bordeaux		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, gevrey-chambertin		325	1625 CORAVIN
2021	château grand village	merlot/cab. franc, bordeaux supérieur		160	800
2021	domaine pegau	grenache+, cuvée reservée, châteauneuf-du-pape		195	975
2024	orlando rocca	nebbiolo, langhe		150	750
2017	oddero	nebbiolo, bussia vigna mondoca riserva, barolo		300	1500 CORAVIN
2024	envínate	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 (botanist, nikka, sab's)	130
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