anarki

SNACKS

Arancini, 3 stk./4 stk.	105/140
Gordal oliven	55
Baba ganoush med urter & sumak	85
Stegte padrons med citron	75
Ansjoser med toast & urtesmør	165
Fennikel salami fra Rævhede	85
Fried chicken med gochujang & tamago, 2 stk.	115
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

3 glas vin • 495 - 5 glas vin • 750

Incl. vand ad lib.

Udvalgte snacks

Grillet porre med sennepsvinaigrette,
hasselnødder & coppa • 145

Pocheret lange med vinter spinat
& musling sauce • 165

Canette bryst med gule beder,
sød kartoffel & sauce med sort trompethat • 285

Sticky toffee pudding
med pekannødder & vaniljeis • 110

Menuen skal vælges af hele bordet
Den kan ikke laves vegansk
Pescetarisk menu +75

À LA CARTE

Dagens fisk	(se tavlen)
Tatar på dådyr med svampe mayonnaise, tyttebær, solsikkekerner & sprød kål	175
Andehjerter på toast	165
Glaseret kalveskank & brissel med kartoffel creme & syltede shitake svampe	245
Tilkøb trøffel (5 gr.)	+50
Galicisk ribeye med sprød kartoffel, padrons & pebersauce (2 personer)	795

Se i øvrigt tavlen

DESSERTER / OST

Pistacie parfait med passionsfrugt	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
	frédéric savart	bulle de rosé, premier cru, brut		1500

WHITE WINE

2024	fabien coche	chardonnay, bourgogne côte d´or	195	975
2023	nicole lamarche	chardonnay, meursault	350	1750 CORAVIN
2019	didier dageuneau	sauvignon blanc, buisson renard, pouilly-fumé	300	1500 CORAVIN
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	pierre gonon	marsanne/roussanne, les oliviers, saint-joseph		1175
2025	pascal jolivet	sauvignon blanc, sancerre		800
2023	carl loewen	riesling trocken, laurentiuslay alte reben		700
2016	lópez de heredia	viura, viña gravonia, crianza, rioja		750
2024	alheit vinyards	chenin blanc, nautical dawn, stellenbosch		925

ROSÉ

2024	rico nuevo	garnacha, al raso, sierra de gredos	150	750

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	gautheron d'arnost	pinot noir, en quartier, marsannay	200	1000
2022	henri richard	pinot noir, aux corvées, gevrey-chambertin	300	1500 CORAVIN
2017	coquard loison-fleurot	pinot noir, clos de la roche grand cru	550	2900 CORAVIN
2025	antoine sanzay	cabernet franc, la paterne, saumur	125	625
2019	a. & g. fantino	nebbiolo, laboro disobidient, barolo	260	1300 CORAVIN
2022	padelletti	sangiovese, rosso di montalcino	160	800
2020	la rioja alta	tempranillo/garnacha, viña ardanza reserva, rioja	185	925
2024	philipp jaillet	spätburgunder, vater & sohn, pfalz	150	750
2024	envínate	garnacha/moravia agria, albahra, almansa		600
2023	alain graillot	syrah, crozes-hermitage, côtes du rhône		975
2019	domaine pegau	grenache+, cuvée reservée, châteauneuf-du-pape		1100
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