

Velkommen til en verden af tapas

Køkkenet har åbent til kl. 22.00

Retter markeret • med kan desværre ikke serveres glutenfri.

Alle retter serveres samtidigt, medmindre andet er ønsket.

Vi gør opmærksomme på, at vi ikke splitter regningen.

Snacks - serveres med drikkevarerne

Friskbagt brød med hummus, artiskokscreme & oliventapanade.....	79,-
Oliven & saltmandler	69,-
Fritterede rodchips med dip.....	49,-
Stegte grønne padron pebre	49,-
• Bruschetta med frisk tomat, basilikum & mozarella.....	49,-

Årstidens tapas

Salat med syltede asparges, Rømmørej, ristede nødder, dildmayo og citrusolie.....	69,-
Rørt fisk med sommerløg, æbler, radisser og dild serveret med sprødt rugbrød.....	69,-
Terrin af brasseret kalvespidsbryst med ristet bacon, stegte sommerløg og brunet smør	49,-
Unghane med rabarberkompot, salat, sommerløg og nødder.....	79,-
Saltbagte kartofler med urtesmør.....	39,-

Tapas

Udvalg af 5 oste med sødt og sprødt.....	100,-
Røget laks med rygeost. Serveret med sprødt rugbrød.....	49,-
Gambas rejer i hvidløg og chilimarinade med tomat og basilikum.....	59,-
Snik Snaks hønsesalat med æbler og rødløg. Serveret med sprøst rugbrød.....	49,-
Duroc skinke med syltet mango, artiskokhjerter og pesto.....	79,-
Carpaccio med parmesan, syltede cherrytomater, ristede pinjekerner og salat.....	79,-
• Miniburger med grillet oksesteg , salat, rødløg, flæskesvær og sennepsmayo.....	49,-
• Miniburger med unghane , salat, rødløg og sennepsmayo.....	49,-
Grillet rosastegt Greater Omaha okse med sauce bordelaise.....	99,-
Lammekrone med kold urtesauce.....	89,-
• Greater Omaha-burger med rosa stegt amerikansk oksesteg, flæskesvær og parmesan.....	139,-
• Unghaneburger med champignonsauce, salat og rødløg.....	139,-
Charcuterifad med blandet udvalg af ost og pølse med friskbagt brød og pesto.....	129,-

Tilbehør

Fritterede kartofler med aioli og chilimayo.....	42,-
Champinóns a la salmantina Cremede svampe med paprika, estragon og crouton.....	49,-
Friskbagt brød med smør. Nok til to.....	49,-

Ost & dessert

Gedeost , mild og cremet.....	30,-
Manchego , fast og mild.....	30,-
Tallegio , blød og smagfuld hvidskimmel.....	30,-
Fourme Dambert , mild blåskimmel.....	30,-
Gammelknas , lagret ost med krystaller.....	30,-
Marquis , mild og cremet rød kitsost.....	30,-
Bærmarengs med chokolade og vaniljeis.....	59,-
Gateau Marcel Fransk chokoladekage med årstidens is.....	69,-

Kaffe / the

Sort kaffe.....	30,-
Espresso.....	30,-
Americano.....	30,-
Dobbelt espresso med kogende vand	
Cortado.....	40,-
Dobbelt espresso med skimmet mælk	
Café latte.....	40,-
Dobbelt espresso med opvarmet mælk	
Cappuccino.....	40,-
Dobbelt espresso med varm og skimmet mælk og lidt kakao pulver	
Chai latte.....	40,-
Vælg mellem Power, Tiger Spice, Vanilla eller sukkerfri Oreca Spice	
Iskaffe.....	40,-
Dobbelt espresso med shaket sødmælk	
En kande the.....	49,-
Grøn the med ingefær/citron, Bailey the, Mango the el. Earl Grey	
Varm chokolade.....	49,-
Belgisk chokolade med flødeskum	
Irish coffee.....	65,-
"Byg selv"-Irish coffee	
Lumumba.....	65,-
Varm eller kold kakao med cognac	

Fadøl - serveres ved -1°

Albani Pilsner.....	55,-
Albani Classic.....	55,-
Edelweiss.....	55,-
Heineken.....	55,-
Schiøtz IPA.....	55,-
Månedens Kissmeyer.....	55,-

Flaskeøl

Royal Free, 0,00%.....	45,-
Carlsberg Nordic, 0,50%.....	45,-
Royal Øko, 4,80%.....	45,-
Albani 1859, 5,20%.....	45,-
Albani Mosaic, 5,70%.....	45,-
Sol, 4,50%.....	45,-
Newcastle Brown Ale, 4,70%.....	45,-
Månedens flaskeøl.....	45,-

Læskedrik

Pepsi.....	48,-
Pepsi Max.....	48,-
Mirinda Appelsin.....	48,-
Mirinda Lemon.....	48,-
Faxe Kondi.....	48,-
Tonic.....	48,-
Ginger Ale.....	48,-
Naturfrisk Gingerbeer.....	48,-
Æblemost.....	48,-
Appelsinjuice.....	48,-
Nikoline, rabarber/aronia.....	48,-
Nikoline, æble/hyldeblomst.....	48,-
Nikoline, æble/solbær.....	48,-
Alle fåes også som 25 cl.....	33,-

Champagne

Frankrig

Glas / 1/1 fl.

Henri Giraud, Hommage à Francois Hémart..... - / 600,-
Kompleks duft- og smagsmæssig palette af ferskner, pærer, bær og subtile egenote fra fadlagringen. Finishen er lang, silkeagtig og usædvanligt raffineret. Vinen udvikler sig i glasset, og viser en nærmest berusende kombination af Aÿ-frugt fastholdt af fine lag af mineralitet.

Nicolas Feuillatte Brut, Réserve..... - / 600,-
Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.

Philippe Prié, Archange..... - / 600,-
Stor og kompleks med friske noter af abrikos, mandel og appelsin. God balance i smagen, hvor den høje frugtsyre styrer mineralitet og citrusnoter i top.

Mousserende vin

Spanien

Glas / 1/1 fl.

Anna de Codorniu Blanc de Noirs, Cava Brut..... - / 300,-
Elegant vin fremstillet udelukkende på Pinot Noir.

Anna de Codorniu, Blanc de Blancs, Brut Reserva..... 75,- / 280,-
Strågul farve med dejlige bobler. Tydelig bouquet af Chardonnay-druen giver vinen en helt unik karakter. Til folk der elsker "Brut".

Anna de Codorniu, Cava Brut Rosé..... 75,- / 280,-
Elegant, delikat og frisk Cava Rosé med noter af kirsebær og jordbær.

Anna de Codorniu, Dulce..... 75,- / 280,-
Sød og frisk Cava med fin balance mellem sødme og syre der understøtter smagen af citrusfrugter, abrikos og grønne æbler.

Amatista Moscato, Rosado, Valencia..... 55,- / 240,-
Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.

Amatista, Moscato, Valencia..... 55,- / 240,-
Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.

Hvidvin

Spanien	Glas / 1/1 fl.
Jaspi, Blanc, Terra Alta 2015	70,- / 290,-
Elegant, medium fyldig aromatisk vin.	
New Zealand	Glas / 1/1 fl.
The 3 Wooly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough 2016	80,- / 340,-
Lækker, moderne vin med lifligt og saftigt inferno af ananas og grapefrugt.	
USA	Glas / 1/1 fl.
Erath, Pinot Gris, Dundee, Oregon 2014	80,- / 350,-
Friske aromaer af bananer og honningmelon med spor af tropiske frugter samt en afbalanceret smag med en tilpas syrlig nuance.	
Eroica Riesling, Ch. Ste. Michelle/Dr. Loosen 2014	90,- / 380,-
Eksotisk, raffineret, elegant - perfektionistisk Riesling med forførende, ungdommelig sødme og ren mineralitet.	
Foxglove Chardonnay, 2013 Central coast	80,- / 350,-
Californiask chardonnay, med et rent udtryk, ingen fad, ingen malolaktisk gæring. frisk og frugtig.	

Rosévin

Frankrig	Glas / 1/1 fl.
d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence 2016	80,- / 320,-
Ungdommelig, frisk, men klassisk Provencalsk rosé.	
Louis Jadot Rosé de Marsannay - Domaine Clare-Daü 2015	90,- / 350,-
Frisk, livlig og frugtrig rosé med god struktur.	
Côte des roses rose, 2016	70,- / 290,-
Duften er indbydende med lækre toner af sommerbær, pink grape, solbær og blomster. Smagen er fyldig med en meget flot balance mellem frugten og syren og fin længde på eftersmagen.	
Italien	Glas / 1/1 fl.
Fossa Granara, Tommasi, Chiaretto Rosé, Bardolino Classico 2016	60,- / 270,-
Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.	
USA	Glas / 1/1 fl.
Stone Barn, Zinfandel Rosé 2016	60,- / 280,-
Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.	

Rødvin

Frankrig	Glas / 1/1 fl.
Atura Cabernet / Merlot Øko 2016	60,- / 290,-
Økologisk vin med masser af frugt, fylde og elegance. Halvtør og fyldig smag med solbær, blomme og blåbær i front.	
Argentina	Glas / 1/1 fl.
Finca Sopenia Reserve, Malbec 2015	80,- / 350,-
Kompleks, elegant og fyldig vin med kirsebær, blomme og vanille og fine undertoner af mynte og violer.	
Australien	Glas / 1/1 fl.
Peter Lehmann, Futures Shiraz 2013	80,- / 350,-
Bouquet af mørke blomster, chokolade og undertoner af lakrids. Blød og fyldig smag med masser af moden frugt.	
Tyskland	Glas / 1/1 fl.
Schwedhelm, Spätburgunder - Zeller 2014	80,- / 350,-
Vinen besidder alle Pinot Noir-druens klassiske dyder, med masser af frugt, modne jordbær, sarte ristede aromaer, violer og frisk skovbund.	
Italien	Glas / 1/1 fl.
Antico Fuoco, Salice Salentino Riserva 2013	60,- / 260,-
Klassisk vin fra Salice Salentino, blød, fyldig og halvtør med masser af kirsebær, blomme og med et strejf af engelsk lakrids.	
Capitello, Valpolicella Ripasso 2014	80,- / 350,-
Moden, koncentreret og fantastisk blød.	
Torre del Barone, Primitivo 2016	60,- / 280,-
Varm bouquet af blomme, en fyldig, blød og frugtrig smag af blomme, brombær og flot udblødte tanniner.	
Zenato, Amarone della Valpolicella Classico 2012	150,- / 600,-
Zenatos Amarone har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blomster, chokolade, tobak, læder og kanel er nogle af de fremtrædende elementer. Vinen udgør næsten et måltid i sig selv, men kan snildt ledsage selv den kraftigste kødret.	
Spanien	Glas / 1/1 fl.
Ànima de Raimat Tinto, Costers del Segre 2014	70,- / 310,-
Flot moderne vin med masser af frugt og flot struktur.	
J. Miquel Jané, Baltana Negra, Penedès 2013	70,- / 280,-
Elegant og krydret - en flot kombination af traditionel spansk vin og oversøisk vin.	
Prior Pons Cellar, La Vilella Alta 2010	125,- / 500,-
Kraftig, intens og koncentreret. Et brag af en tætpakket, yderst elegant og fyrikig vin. Blød og robust på samme tid.	
USA	Glas / 1/1 fl.
Erath, Pinot Noir, Estate Selection, Oregon 2014	125,- / 500,-
Silkeblød smag med nuancer af røde blomster og en antydning af kanel.	
Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet S., Artemis 2014	175,- / 700,-
Meget seriøs og nærmest luksuriøs Cabernet Sauvignon fra Napa, perfekt frugt, flot struktur og enorm elegance.	

Dessertvin

USA

Glas / 1/1 fl.

Noble Vines, Late Harvest Riesling, Monterey 2013..... - / 350,-
Fyldig og aromatisk Late Harvest vin med noter af honning, ferskner og tørret abrikos.

Portvin

Portugal

50 cl / 1/2 fl.

Warre's Cavadinha, 1/2 flaske 1998..... - / 350,-
Smuk dyb rubinrød farve. Meget aromatisk og frisk næse, sprængfyldt med brombær og frugt kombineret med duftende blomster-toner. På ganen findes en forførende smag af blommer og kirsebær.

Warre's, Otima 10 year Tawny, 50 cl..... 400,- / -
Bouquet af moden frugt med en dejlig delikat og blød smag med nuancer af nødder, mandariner og abrikoser.