

Velkommen til en verden af tapas

Køkkenet har åbent til kl. 22.00

Retter markeret • med kan desværre ikke serveres glutenfri.

Vi gør opmærksomme på, at vi ikke splitter regningen.

Snacks

• Friskbagt valnøddebrød med friteret rugbrød (pr. person).....	19,-
Freshly baked walnut bread with fried rye bread (per person)	
Dadler med bacon	29,-
Dates wrapped in bacon	
Rodfrugtchips med dip.....	39,-
Root vegetable crisps with dip	
Flæskesvær	39,-
Danish pork cracklings	
Saltmandler	39,-
Salted almonds	
Oliven	39,-
Olives	
Padron pebre	39,-
Padron peppers	
3x dip Hummus, artiskokcreme & tomatsalsa.....	39,-
3x dip Hummus, artichoke, tomato salsa	

Årstidens tapas

Dampede haricot verts med ristede hasselnødder og brunet smør.....	39,-
Steamed haricot verts with roasted hazelnuts and browned butter	
Blomkål-/broccolisalat med edamame bønner, artiskok, grana, tomateddike- dressing & saltmandler.....	49,-
Cauliflower/broccoli salad with edamame beans, artichoke, grana, tomato-vinegar dressing & salted almonds	
Tomatsalat af danske tomater og syltede grønne tomater, crouton, ristede pinjekerner og dansk fetaost.....	49,-
Tomato salad with danish tomatoes and pickled green tomatoes, croutons, roasted pine nuts and danish feta	
Salat med lime-marineret tun, mild wasabimayo, sesam og Snik Snak-marinade, store kapersbær, syltet tilbehør.....	69,-
Salad with lime marinated tuna, mild wasabimayo, roasted sesam and Snik Snak-marinade, large capers	
Braiseret og friteret svinekøbe med løgkompot og sprød sprød seranoskinke.....	69,-
Braised and fried pig jaw with onion compote and crisp serano ham	
Spicy spareribs marineret i barbecue og mild chili med cashewnødder og forårsløg.....	69,-
Spicy spareribs marinated in barbeque and mild chili with cashews and spring onion	

Alle kolde retter serveres først efterfulgt af de varme.

Kolde tapas

Røget laks med rygeost. Serveret med sprødt rugbrød.....	59,-
Smoked salmon with smoked cheese. Served with crispy rye bread	
Snik Snaks hønsesalat med æbler og rødløg. Serveret med sprødt rugbrød.....	49,-
Snik Snaks chickensalad with apples and red onion. Served with crispy rye bread	
Terrin af brasseret kalvespidsbryst med ristet serranoskinke, stegte sommerløg og brunet smør.....	59,-
Terrin from braised veal brisket with toasted serano ham, fried summer onions and browned butter	
Rørt fisk med sommerløg, æbler, radisser og dild serveret med sprødt rugbrød.....	69,-
Touched fish with summer onion, apples, radishes and dill served with crispy rye bread	
Duroc skinke med syltet mango, artiskokhjerte og pesto.....	79,-
Duroc ham with pickled mango, artichoke hearts and pesto	
Udvalg af 5 oste med sødt og sprødt.....	99,-
Selection of 5 cheeses with sweet and crispy	

Varme tapas

Fritterede kartofler med aioli og chilimayo.....	39,-
Fried potatoes with aioli and chilimayo	
Bruschetta med frisk tomat, basilikum & røget mozzarella.....	49,-
Bruschetta with fresh tomato, basil & smoked mozzarella	
• Miniburger med grillet oksesteg , salat, rødløg, flæskesvær, revet parmesan og sennepsmayo	49,-
Mini burger with grilled beef, salad, red onions, danish pork cracklings, grated parmesan and mustard mayo	
• Miniburger med unghane , salat, rødløg, revet parmesan og sennepsmayo.....	49,-
Mini burger with cockerel, salad, red onions, grated parmesan and mustard mayo	
Gambas rejer i hvidløg og chilimarinade med tomat og koriander.....	59,-
Gambas shrimps in garlic and chilimarinade with tomato and coriander	
Unghane med salat, hasselnødder og svampesauce.....	79,-
Cockerel with salad, hazelnuts and mushroom sauce	
Grillet rosastegt Greater Omaha okse med sauce bordelaise.....	99,-
Grilled rosa Greater Omaha beef with sauce bordelaise	

Specials

Charcuterifad udvalg af skårede pølser og ost med friskbagt brød og pesto.....	129,-
Charcuteri with a mixed selection of cheese and sausage with freshly baked bread and pesto	
• Big Nik-burger med rosa stegt amerikansk oksesteg, flæskesvær og revet parmesan.....	139,-
Big Nik-burger with rosa grilled american beef, danish pork cracklings and grated parmesan	
• Big Chick-burger med unghanebryst, champignonsauce, salat og rødløg.....	139,-
Big Chick-burger with mushroom sauce, salad and red onions	

Alle kolde retter serveres først efterfulgt af de varme.

Ost & dessert

Gedeost , mild og cremet.....	30,-
Goat cheese, mild and creamy	
Manchego , fast og mild.....	30,-
Manchego, firm and mild	
Tallegio , blød og smagfuld hvidskimmel.....	30,-
Tallegio, soft and tasteful white mold cheese	
Fourme Dambert , mild blåskimmel.....	30,-
Fourme Dambert, mild blue mold cheese	
Gammelknas , lagret ost med proteinkrystaller.....	30,-
Gammelknas, stored cheese with protein crystals	
Marquis , mild og cremet rød kitsost.....	30,-
Marquis, mild and creamy	
Snik Snak æblekage med flødeskum.....	49,-
Snik Snak apple dessert with cream	
Gateau Marcel chokoladekage med crumble og bær.....	49,-
Gateau Marcel chocolate cake with crumble and berries	
Portvinsdrøm med svesker, appelsinyoghurt, makroner, portvin.....	49,-
Port dessert with prunes, orange youghurt, crumble and port	
+ Nyd et glas portvin, rom eller whisky for kun 20,- ved køb af dessert.	
+ Have a glass of port, rum or whisky at the price of 20,- when you buy a dessert.	

Kaffe / the

Sort kaffe.....	29,-
Espresso.....	29,-
Americano.....	29,-
Dobbelt espresso med kogende vand	
Cortado.....	39,-
Dobbelt espresso med skimmet mælk	
Café latte.....	39,-
Dobbelt espresso med opvarmet mælk	
Cappuccino.....	39,-
Dobbelt espresso med varm og skimmet mælk og lidt kakao pulver	
Chai latte.....	39,-
Vælg mellem Power, Tiger Spice, Vanilla eller sukkerfri Orega Spice	
Iskaffe.....	39,-
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,-
Albani Mosaic.....	55,-
Månedens Kissmeyer.....	55,-

Flaskeøl

Royal Free, 0,00%.....	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,-



Husk snacks
til din øl

Champagne

Frankrig	Glas / 1/1 fl.
Henri Giraud, Hommage à Francois Hémart - / 599,- 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 vise en nærmest berusende kombination af Åÿ-frugt fastholdt af fine lag af mineralitet.	
Nicolas Feuillatte Brut, Réserve - / 599,- Elegant og lækker Champagne med klassiske Champagne-noter af toast, sprøde, grønne æbler og citrus.	
Philippe Prié, Archange - / 599,- 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.
Amatista Moscato, Rosado, Valencia - / 219,- Aromatisk, sødlig og let perlende rosévin.	
Amatista, Moscato, Valencia - / 219,- Halvsød aromatisk vin - lavet på Moscato.	
Nitus Cava Semi Secco 55,- / 259,- Sødmefyldt duft med meget diskrete toner af blomster og æbler. Smagen er behagelig lang med god balance mellem sødme og syre.	
Cava Juve Y Camps Reserva 65,- / 289,- Strågylden vin med god mousse. Indbydende og elegant frugtig duft.	
Cava Reserva d. 1 Familia 75,- / 325,- Blød behagelig mousse. Let gylden farve med duft og smag af hasselnød, peberfrugt og grønne æbler.	
Cava Juve Rose 75,- / 349,- Duften har tydelige toner af blomster, hindbær, jordbær og grapefrugt. Smagen har en god friskhed, der smelter smukt sammen med vinens fylde og intensitet.	
Cava Gran Juve - / 489,- Let lys gul farve med en konstant mousse af små fine bobler. Duften har toner af pærer, safran, ristet brød, nødder og mineraler. Smagen er blød og elegant med en tør og meget vinøs eftersmag.	

Hvidvin

Frankrig	Glas / 1/1 fl.
De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne 2016	60,- / 250,-
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.	
Famille Hugel, Riesling Classic 2015	80,- / 350,-
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.	
Les Berchets Chardonnay 2016	70,- / 270,-
Fyldig, fed med en frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter.	
Louis Jadot, Chablis 2015	90,- / 390,-
Chablis i smuk, lys, lidt gylden forklædning. En mundrensende, mineralsk, klar, en smule skarp og meget frisk hvidvin til østers og salte oste.	
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 frugtskyre.	

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.	
Italien	Glas / 1/1 fl.
Torre del Barone, Primitivo 2016	60,- / 280,-
Varm bouquet af blomme, en fyldig, blød og frugtrig smag af blomme, brombær og flot udblødte tanniner.	
Capitello, Valpolicella Ripasso 2014	80,- / 350,-
Moden, koncentreret og fantastisk blød.	
Zenato, Amarone della Valpolicella Classico 2012	150,- / 599,-
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.
J. Miquel Jané, Baltana Negra, Penedès 2013	70,- / 280,-
Elegant og krydret - en flot kombination af traditionel spansk vin og oversøisk vin.	
Ànima de Raimat Tinto, Costers del Segre 2014	70,- / 310,-
Flot moderne vin med masser af frugt og flot struktur.	
Prior Pons Cellar, La Vilella Alta 2010	125,- / 499,-
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,- / 499,-
Silkeblød smag med nuancer af røde blomster og en antydning af kanel.	
Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet S., Artemis 2014	175,- / 699,-
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.

BORDNUMMER # _____

Gluten / Glutenfri

Snacks

- Friskbagt valnøddebrød..... Antal
- Freshly baked walnut bread
- Dadler med bacon..... Antal
- Dates wrapped in bacon
- Rodfrugtchips..... Antal
- Root vegetable crisps
- Flæskesvær..... Antal
- Danish pork cracklings
- Saltmandler..... Antal
- Salted almonds
- Oliven..... Antal
- Olives
- Padron pebre..... Antal
- Padron peppers
- 3x dip..... Antal
- 3x dip

Årstedens tapas (kolde)

- Blomkål-/broccolisalat..... Antal
- Cauliflower/broccoli salad
- Tomatsalat..... Antal
- Tomato salad
- Salat..... Antal
- Salad

Kolde tapas

- Røget laks..... Antal
- Smoked salmon
- Snik Snaks hønsesalat..... Antal
- Snik Snaks chickensalat
- Terrin..... Antal
- Terrin
- Rørt fisk..... Antal
- Touched fish
- Duroc skinke..... Antal
- Duroc ham
- Udvalg af 5 oste..... Antal
- Selection of 5 cheeses

Specials (kolde)

- Charcuterifad..... Antal
- Charcuteri

Alle kolde retter serveres først
efterfulgt af de varme.

BORDNUMMER # _____

Gluten / Glutenfri

Årstedens tapas (varme)

- Dampede haricot verts..... Antal
- Steamed haricot verts
- Braiseret og friteret svinekøbe Antal
- Braised and fried pig jaw
- Spicy spareribs..... Antal
- Spicy spareribs

Varme tapas

- Friterede kartofler..... Antal
- Fried potatoes
- Bruschetta..... Antal
- Bruschetta
- Miniburger med grillet oksesteg Antal
- Mini burger with grilled beef
- Miniburger med unghane..... Antal
- Mini burger with cockerel
- Gambas rejer..... Antal
- Gambas shrimps
- Unghane..... Antal
- Cockerel
- Grillet rosastegt
Greater Omaha okse..... Antal
- Grilled rosa Greater Omaha beef

Specials (varme)

- Big Nik-burger..... Antal
- Big Nik-burger
- Big Chick-burger..... Antal
- Big Chick-burger

BORDNUMMER # _____

Gluten / Glutenfri

Ost & dessert

Gedeost..... Antal
Goat cheese

Manchego..... Antal
Manchego

Tallegio..... Antal
Tallegio

Fourme Dambert..... Antal
Fourme Dambert

Gammelknas..... Antal
Gammelknas

Marquis..... Antal
Marquis

Snik Snak æblekage..... Antal
Snik Snak apple dessert

Gateau Marcel..... Antal
Gateau Marcel

Portvinsdrøm..... Antal
Port dessert

Portvin, whisky eller rom

Kun 20,- ved køb af dessert

Portvin..... Antal
Port

Whisky..... Antal
Whisky

Rom..... Antal
Rum

BORDNUMMER # _____

Gluten / Glutenfri

Årstidens tapas (varme)

Dampede haricot verts..... Antal
Steamed haricot verts

Braiseret og friteret svinekøbe Antal
Braised and fried pig jaw

Spicy spareribs..... Antal
Spicy spareribs

Varme tapas

Friterede kartofler..... Antal
Fried potatoes

Bruschetta..... Antal
Bruschetta

Miniburger med grillet oksesteg Antal
Mini burger with grilled beef

Miniburger med unghane..... Antal
Mini burger with cockerel

Gambas rejer..... Antal
Gambas shrimps

Unghane..... Antal
Cockerel

Grillet rosastegt
Greater Omaha okse..... Antal
Grilled rosa Greater Omaha beef

Specials (varme)

Big Nik-burger..... Antal
Big Nik-burger

Big Chick-burger..... Antal
Big Chick-burger