

# Velkommen til en verden af tapas

Køkkenet har åbent til kl. 22.00

Retter markeret med • kan desværre ikke serveres glutenfri.

Vi gør opmærksom på, at vi ikke splitter regningen.

## Snacks

• <b>Friskbagt valnøddebrød</b> med friteret rugbrød.....	39,-
Freshly baked walnut bread with fried rye bread	
<b>Dadler med bacon</b> .....	39,-
Dates wrapped in bacon	
<b>Flæskesvær</b> .....	44,-
Danish pork cracklings	
<b>Saltmandler</b> .....	44,-
Salted almonds	
<b>Oliven</b> .....	44,-
Olives	
<b>Grillede padronpebre</b> .....	44,-
Grilled padron peppers	
<b>3 x dip</b> Hummus, artiskokcreme & tomatsalsa.....	49,-
3 x dip Hummus, artichoke, tomato salsa	
<b>Rodfrugtchips</b> med tomatsalsa og aioli.....	49,-
Root vegetable crisps with tomato salsa and aioli	

## Kolde tapas

<b>Blomkål-/broccolisalat</b> med edamamebønner, artiskok, revet parmesan, tomateddike-dressing & saltmandler.....	49,-
Cauliflower/broccoli salad with edamame beans, artichoke, parmesan, tomato-vinegar dressing & salted almonds	
<b>Tomatsalat</b> af røde og gule cherrytomater med grøn salat og dressing.....	49,-
Tomato salad with red and yellow cherry tomatoes, green lettuce and dressing	
<b>Snik Snaks hønsesalat</b> med æbler og rødløg. Serveret med sprødt rugbrød.....	49,-
Snik Snaks chicken salad with apples and red onion. Served with crispy rye bread	
<b>Laksetatar</b> med dild, lime, rygeostcreme og sprødt rugbrød.....	59,-
Salmon tartar with dill, lime, smoked cheese creme and crispy rye bread	
<b>Terrine</b> af braiseret kalvespidsbryst med ristet serranoskinke, stegte løg og brunet smør.....	59,-
Terrine from braised veal brisket with toasted serano ham, fried summer onions and browned butter	
<b>Rørt fisk</b> med løg, æbler, radiser og dild serveret med sprødt rugbrød.....	69,-
White fish with summer onion, apples, radishes and dill served with crispy rye bread	
<b>Udvalg af 4 oste</b> med sødt og sprødt.....	119,-
Selection of 4 cheeses with sweet and crispy	
<b>Charcuterifad</b> med 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	

Alle kolde retter serveres først, efterfulgt af de varme.

## Varme tapas

- Friterede 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 kalvekød**, salat, rødløg, flæskesvær, revet parmesan og sennepsmayo 49,-  
Mini burger with grilled veal, lettuce, red onions, danish pork cracklings, grated parmesan and mustard mayo
  - **Miniburger med unghane**, salat, rødløg, revet parmesan og sennepsmayo..... 49,-  
Mini burger with cockerel, lettuce, 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
- Stegte kødboller** i spicy tomatflødesauce..... 59,-  
Meatballs in spicy tomato cream sauce
- Spicy spareribs** marineret i barbecue og mild chili med cashewnødder og forårsløg..... 69,-  
Spicy spareribs marinated in barbeque and mild chili with caschews and spring onion
- Unghane** med spicy peanutsauce..... 89,-  
Cockerel with spicy peanut sauce
- Grillet kalvekød** med salat og cremet spinat..... 99,-  
Grilled veal with lettuce and creamy spinach
- **BIG Nik-burger** med rosastegt amerikansk oksesteg, flæskesvær og revet parmesan..... 139,-  
BIG Nik-burger with rosa grilled american beef, danish pork cracklings and grated parmesan

## Dessert

- Snik Snak æblekage** med flødeskum..... 55,-  
Snik Snak apple dessert with cream
- Gateau Marcel** chokoladecake med crumble og bær..... 55,-  
Gateau Marcel chocolate cake with crumble and berries
- Portvinsdrøm** med svesker, appelsinyoghurt, makroner, portvin..... 55,-  
Port dessert with prunes, orange yoghurt, 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.

Alle kolde retter serveres først, efterfulgt af de varme.

## Kaffe/te

Sort kaffe.....	35,-
Espresso.....	35,-
Americano.....	35,-
Dobbelt espresso med kogende vand	
Cortado.....	44,-
Dobbelt espresso med skimmet mælk	
Caffe latte.....	44,-
Dobbelt espresso med opvarmet mælk	
Cappuccino.....	44,-
Dobbelt espresso med varm og skimmet mælk og lidt kakaopulver	
Chai latte.....	44,-
Vælg mellem Power, Tiger Spice, Vanilla eller sukkerfri Oreca Spice	
Iskaffe.....	44,-
Dobbelt espresso med shaket sødmælk	
En kande te.....	49,-
Grøn te med ingefær/citron, Bailey-te, Mango-te 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 øl.....	55,-

## Flaskeøl

Royal Free, 0,00%.....	45,-
------------------------	------

## Læskedrik

Kildevand.....	15,-
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 fås også som 25 cl.....	33,-



Husk snacks  
til din øl

## Sjusser

Her vælger du selv rom, whisky, gin eller vodka og bestiller din mixer separat.

### Rom

Abuelo 12 års, 4 cl.....	49,-
Abuelo 1 år, 4 cl.....	39,-
Barbados XO, 4 cl.....	69,-
Ron Millonario 15 års, 4 cl.....	59,-
Ron Millonario XO, 4 cl.....	79,-
Dos Maderas, 4 cl.....	59,-

### Flasker

Hayman's Gin, 70 cl.....	499,-
Abuelo, mørk rom, 70 cl.....	599,-
Cortez, lys rom, 70 cl.....	499,-
Benchmark Whisky, 70 cl.....	599,-
Green Mark Vodka, 70 cl.....	499,-

### Whisky

BenRiach 10 års, 4 cl.....	59,-
BenRiach 16 års, 4 cl.....	69,-
Benchmark, 4 cl.....	39,-
Cù Bòcan, 4 cl.....	49,-
Finlaggan, 4 cl.....	59,-
Tomatin 12 års, 4 cl.....	49,-

### Mixer

Diverse sodavand, 25 cl.....	33,-
Bitter lemon, 25 cl.....	33,-
Ginger ale, 25 cl.....	33,-
Tonic, 25 cl.....	33,-
Tonic med grape, 25 cl.....	33,-

### Gin

Bareksten, 4 cl.....	49,-
Generous, 4 cl.....	49,-
Hayman's, 4 cl.....	39,-
Makar, 4 cl.....	49,-
Rhubarb, 4 cl.....	59,-
Tranquebar, 4 cl.....	49,-

### Vodka

Green Mark, 4 cl.....	39,-
Mamont, 4 cl.....	69,-
Mayfair, 4 cl.....	59,-

## Champagne

Vi byder på et udvalg af champagne. Spørg tjeneren for dagens udvalg.

### Mousserende vin

	Glas / 1/1 fl.
<b>Spanien</b>	
<b>Nitus Cava Semi Secco</b> .....	55,- / 259,-
Sødmefyldt duft med meget diskrete toner af blomster og æbler. Smagen er behageligt lang med god balance mellem sødme og syre.	
<b>Cava Juve Y Camps Reserva</b> .....	65,- / 289,-
Strågylden vin med god mousse. Indbydende og elegant frugtig duft.	
<b>Cava Juve Rose</b> .....	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.	

### Hvidvin

	Glas / 1/1 fl.
<b>Frankrig</b>	
<b>De Chansac, Sauvignon Blanc, Gascogne 2016</b> .....	60,- / 250,-
Elegant, halvtør med smag af eksotiske frugter.	
<b>Famille Hugel, Riesling Classic 2015</b> .....	80,- / 350,-
Riesling med bouquet af grønne æbler, ferskner og citrus. Smagen er frisk og sprød.	
<b>Les Berchets Chardonnay 2016</b> .....	70,- / 270,-
Fyldig, fed med en frisk eftersmag af fersken og hvide stenfrugter.	
<b>Louis Jadot, Chablis 2015</b> .....	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.	
<b>New Zealand</b>	
<b>The 3 Woolly Sheep, Sauvignon Blanc, Marlborough 2016</b> .....	80,- / 340,-
Lækker, moderne vin med lifligt og saftigt inferno af ananas og grapefrugt.	
<b>USA</b>	
<b>Foxglove Chardonnay, 2013 Central Coast</b> .....	80,- / 350,-
Californisk chardonnay med et rent udtryk, ingen fad, ingen malolaktisk gæring. Frisk og frugtig.	

### Rosévin

	Glas / 1/1 fl.
<b>Frankrig</b>	
<b>d2 Rosé, Coteaux d'Aix-En-Provence 2016</b> .....	80,- / 320,-
Ungdommelig, frisk, men klassisk provencalsk rosé.	
<b>Côte des Roses Rosé, 2016</b> .....	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.	
<b>Italien</b>	
<b>Fossa Granara, Tommasi, Chiaretto Rosé, Bardolino Classico 2016</b> .....	60,- / 270,-
Flot laksefarvet rosé, med en fyldig, aromatisk halvtør smag.	
<b>USA</b>	
<b>Stone Barn, Zinfandel Rosé 2016</b> .....	60,- / 280,-
Forfriskende og diskret aroma af jordbær, kirsebær og vandmelon, afrundes af en let frugtsyre.	

**Snik Snak**

kaffe · drinks · vin · tapas

## Rødvin

<b>Argentina</b>	<b>Glas / 1/1 fl.</b>
<b>Finca Sopenia Reserve, Malbec 2015</b> .....	80,- / 350,-
Kompleks, elegant og fyldig vin med kirsebær, blomme og vanilje og fine undertoner af mynte og violer.	
<b>Australien</b>	<b>Glas / 1/1 fl.</b>
<b>Peter Lehmann, Futures Shiraz 2013</b> .....	80,- / 350,-
Bouquet af mørke blommer, chokolade og undertoner af lakrids. Blød og fyldig smag med masser af moden frugt.	
<b>Italien</b>	<b>Glas / 1/1 fl.</b>
<b>Torre del Barone, Primitivo 2016</b> .....	60,- / 280,-
Varm bouquet af blomme, en fyldig, blød og frugtrig smag af blomme, brombær og flot udblødte tanniner.	
<b>Capitello, Valpolicella Ripasso 2014</b> .....	80,- / 350,-
Moden, koncentreret og fantastisk blød.	
<b>Zenato, Amarone della Valpolicella Classico 2012</b> .....	150,- / 599,-
Zenatos Amarone har en fabelagtig intensitet, nuancerigdom og dybde. Sorte kirsebær og blommer, 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.	
<b>Spanien</b>	<b>Glas / 1/1 fl.</b>
<b>J. Miquel Jané, Baltana Negra, Penedès 2013</b> .....	70,- / 280,-
Elegant og krydret - en flot kombination af traditionel spansk vin og oversøisk vin.	
<b>Ànima de Raimat Tinto, Costers del Segre 2014</b> .....	70,- / 310,-
Flot moderne vin med masser af frugt og flot struktur.	
<b>USA</b>	<b>Glas / 1/1 fl.</b>
<b>Erath, Pinot Noir, Estate Selection, Oregon 2014</b> .....	125,- / 499,-
Silkeblød smag med nuancer af røde blommer og en antydning af kanel.	
<b>Stag's Leap Wine Cellars, Cabernet S., Artemis 2014</b> .....	175,- / 699,-
Meget seriøs og nærmest luksuriøs Cabernet Sauvignon fra Napa, perfekt frugt, flot struktur og enorm elegance.	

## Cocktails

Tilberedningstiden kan variere.  
Vi håber derfor på jeres tålmodighed.

<b>Bloody Mary</b> Tomatjuice, vodka, peber, sellerisalt og Tabasco.....	65,-
<b>Cucumber Mint Gin Fizz</b> Gin, lime, sukker, mynte.....	75,-
<b>Mojito Weissbeer</b> Lime, mynthe, mørk rom, hvedeøl.....	75,-
<b>Russisk Mojito</b> Vodka, lime, mynte, sukker.....	75,-
<b>Appletini</b> Vodka, sourz, lime, sukker...	75,-
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, sukker, espresso.....	75,-
<b>Fransk Sidevogn</b> Calvados, tripple sec, sukker, citron .....	75,-
<b>Alabama Slammer</b> Amaretto, Southen Comfort, sloe gin, appelsin.....	75,-
<b>Mojito</b> Rom, sukker, mynte, lime.....	75,-
<b>Gin Hass</b> Gin, mango, danskvand.....	75,-
<b>Snik Snak Hurricane</b> Mango, hvid og mørk rom, lime, grenadine.....	75,-

## Klassiske sjusser

Rom & cola.....	69,-
Whisky & cola.....	69,-
Gin & tonic.....	69,-
Vodka & danskvand.....	69,-

**Fadøl** - serveres ved -1°

Albani Pilsner.....	55,-
Albani Classic.....	55,-
Edelweiss.....	55,-
Heineken.....	55,-
Albani Mosaic.....	55,-
Månedens Kissmeyer.....	55,-

## Cocktails

Tilberedningstiden kan variere.  
Vi håber derfor på jeres tålmodighed.

<b>Bloody Mary</b> Tomatjuice, vodka, peber, sellerisalt og Tabasco.....	65,-
<b>Cucumber Mint Gin Fizz</b> Gin, lime, sukker, mynte.....	75,-
<b>Mojito Weissbeer</b> Lime, mynthe, mørk rom, hvedeøl.....	75,-
<b>Russisk Mojito</b> Vodka, lime, mynte, sukker.....	75,-
<b>Appletini</b> Vodka, sourz, lime, sukker...	75,-
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kahlua, sukker, espresso.....	75,-
<b>Fransk Sidevogn</b> Calvados, tripple sec, sukker, citron .....	75,-
<b>Alabama Slammer</b> Amaretto, Southen Comfort, sloe gin, appelsin.....	75,-
<b>Mojito</b> Rom, sukker, mynte, lime.....	75,-
<b>Gin Hass</b> Gin, mango, danskvand.....	75,-
<b>Snik Snak Hurricane</b> Mango, hvid og mørk rom, lime, grenadine.....	75,-

## Klassiske sjusser

Rom & cola.....	69,-
Whisky & cola.....	69,-
Gin & tonic.....	69,-
Vodka & danskvand.....	69,-

**Fadøl** - serveres ved -1°

Albani Pilsner.....	55,-
Albani Classic.....	55,-
Edelweiss.....	55,-
Heineken.....	55,-
Albani Mosaic.....	55,-
Månedens Kissmeyer.....	55,-