

Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

**SNACKS**

*/Snacks*

Oliven

*/Olives*

25,-

Spanske mandler

*/Spanish almonds*

25,-

Chips

*/Chips*

25,-

Blandede nødder

*/Mixed nuts*

25,-

**Fadøl**

Heineken "Extra Cold" 0,3l/0,5l

*Alk 4,6% - IBU 18,5 - EBC 7*

38/65,-

Royal "Øko Classic" 0,4l

*Alk 4,6% - IBU 18 - EBC 21*

65,-

**Craftbeers by Anarkist**

Motueka Lager – 0,4l

*Alk: 5,5% - IBU 40 - EBC 10*

70,-

*New England IPA*

*Alk 5,4% - IBU 12 - EBC 18*

70,-

Mango&Passion Sour "Berliner Weisse" – 0,4l

*Alk 4% - IBU 10 - EBC 8*

70,-

**Schiøtz brewing Company**

Mørk Mumme – 0,4l

*Alk 6,5% - IBU 25 - EBC 80*

70,-

**Nørrebro Bryghus**

Stuykmann Weissbier – 0,4l

*Alk 5% - IBU 18 - EBC 23*

70,-

Æblecider "Jerrygold Red" – 0,4l

*Alk 4,9% - IBU 0 - EBC 13*

70,-

Kings County Brown Ale – 0,4l

*Alk 5,5% - IBU 36 - EBC 105*

70,-

"Post Modern Juvenile" Raspberry Sour – 0,4l

*Alk 4,4% - IBU10 - EBC 8*

75,-

**ALKOHOLFRI ØL**

*/Non-alcoholic beer*

Heineken 0.0% i flaske 0,33l

Anarkist Hazy IPA 0,5% i flaske 0,5l

38,-

65,-



Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

---

## LÆSKEDRIKKE

*/Soft drinks*

**Flaske sodavand 0,25 cl.** 38,-  
*Bottle of soda 0,25cl.*

Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Faxe Kondi Orange,  
Faxe Kondi Orange Free, Mirinda Lemon

**Økologisk Gastro lemonade** fra Rebæl 48,-  
*/Organic gastro lemonade from Rebæl*

**Hyldeblomst lemonade:** Hyldeblomst - Mynte – Citron 48,-  
*/Elderflower lemonade: Elderflower - Mint – Lemon*

**Fersken Iste:** Fersken - Hvid te – Citronverbena 48,-  
*/Peach Iced tea: Peach – White tea – Lemon verbena*

**Æblemost:** Æble - Kamille – Kardemomme 48,-  
*/Apple cider: Apple – Chamomile – Cardamom*

**Rabarber lemonade:** Rabarber - Vanilje – Roser 48,-  
*/Rhubarb lemonade: Rhubarb – Vanilla – Roses*

**Citron lemonade:** Citron - Ingefær – Honning 48,-  
*/Lemon lemonade: Lemon - Ginger – Honey*

**Solbær lemonade:** Solbær - Lakridsrod – Hibiscus 48,-  
*/Blackcurrants lemonade: Blackcurrants – licorice root - Hibiscus*

# VARME DRIKKE

Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

---

## VARME DRIKKE

*/Hot drinks*

**Stempelkaffe pr. person**

*/French press coffee pr. Pers.*

40,-

**Espresso**

*/Espresso*

30,-

**Cafe Latte / Cappuccino**

*/Café Latte / Cappuccino*

35,-

**Varm chokolade med flødeskum**

*/Hot Chocolate with whipped cream*

48,-

**Irish Coffee med 4 cl.**

*Irish Coffee with 4cl.*

110,-

**Bradley's Organic Tea**

White tea Strawberry & Vanilla

40,-

Black tea Red Fruit

English Blend

Earl Grey



Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.

# COCKTAILS

Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

## CLASSICS

<b>Espresso Martini</b>	110,-
Absolut Elyx vodka – Espresso – Kahlúa – Chocolate Bitters	
<b>Whiskey Sour</b>	110,-
Buffalo Trace bourbon – Lime – Egg white – Simple syrup – Bitters	
<b>Gin Sour</b>	110,-
Malfy Pink Grapefruit – Lime – Egg white – Simple sirup	
<b>Cosmopolitan</b>	110,-
Absolut Elyx vodka – Cointreau – Cranberry – Lime	
<b>Hugo Spritz</b>	110,-
Lillet Blanc – Elleleanor elderflower liqueur – Lime – Mint – Soda	
<b>Not a painkiller</b>	110,-
Havana club 7 años – Pineapple – Coconut – Orange	
<b>Aperol Spritz</b>	125,-
Aperol – Cava – Orange	
<b>Mojito</b>	125,-
Havana Club 3 años rum – Sugar – Lime – Mint – Soda	
<b>Bottle of the house</b>	795,-
Malfy gin – Havana Club 3 años rum – Absolut vodka	

## GIN & TONIC

Malfy Originale	110,-
Malfy Con Limone	110,-
Malfy Con Arancia	110,-
Malfy Gin Rosa	110,-
Beefeater 24	138,-
Hendricks	138,-
UKIYO Japanese Blossom	148,-
Monkey 47	148,-

Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.



# COCKTAILS

Serveres fra 17.00-23.30 / served from 17.00-23.30

---

## SIGNATURE

<b>Cloud 19</b> UKIYO Japanese Yuzu gin – Rhubarb – Lemon – Gin foam	110,-
<b>High Heels</b> June Wild Peach gin – Passionfruit – Peach – Lime – Egg white	110,-
<b>Basil Smash</b> Malfy Con Limone – Basil – Simple syrup – Lemon – Soda	110,-
<b>Big in Japan</b> Absolut Elyx vodka – Lychee liqueur – Pomegranate - Cranberry – Coconut - Lime – Soda	110,-
<b>Hindbær Mojito</b> Havana club 3 años – Raspberry – Lime – Sugar – Mint – Soda	125,-
<b>Experimental</b> Kindly ask your waiter	95,-

Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.



Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

MOUSSERENDE VIN /SPARKLING WINE	GL./FL.
Brachetto d'Acqui San Maurizio, Vallebelbo, Piemonte, Italien	80/375,-
Cava Brut, Vega Medien, Valencia, Spanien	85/395,-
Brut Universelle, Baron d'Albert, Champagne, Frankrig	125/795,-
Esprit Nature, Henri Giraud, Champagne, Frankrig	850,-
HVIDVIN /WHITE WINE	
Gocce Chardonnay, Roots Beverages, Sicilien, Italien	70/325,-
Riesling Trocken, Carl Loewen, Mosel, Tyskland	90/455,-
Grüner Veltliner, Jurtschitsch Sonnhof, Kamptal, Østrig	90/455,-
Sauvignon Blanc, Misty Cove, Marlborough, New Zealand	90/455,-
Bourgogne Blanc, Lupe Cholet, Bourgogne, Frankrig	110/595,-
Domaine Bourillon d'Orleans, "La Coulee d'Argent" Chenin Blanc, Loire, Fr.	110/595,-
Lush Green, Guldbæk Vingaard, Svenstrup, Danmark	495,-
Riesling Kabinett Braunerberger Juffer, Fritz Haag, Mosel, Tyskland	650,-
Chablis, Stéphanie & Vincent Michelet, Bourgogne, Frankrig	695,-
Sancerre, Jean Paul Balland, Loire, Frankrig	695,-
Macon Verze, Domaines Leflaive, Bourgogne, Frankrig	995,-
Saint-Aubin 1. Cru, Arnaud Baillet, Bourgogne, Frankrig	1095,-

*Ønsker I et større vinudvalg?  
Spørg tjeneren efter det udvidede vinkort.*

*/Want a bigger selection of wines?  
Please ask the waiter for the main wine list.*

*Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.*



Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

RØDVIN /RED WINE	GL./FL
Gocce Nero d'Avola, Roots Beverages, Sicilien, Italien	70/325,-
Vita Sangiovese Terre Siciliane, Sicilien, Italien	85/395,-
Pinot Noir, Von Göhler, Baden, Tyskland	90/455,-
Cotes-du-Rhone, Signature des Princes, Lavau, Rhone, Frankrig	90/455,-
Chianti Classico, Borgo Scopeto, Toscana, Italien	95/495,-
Bourgogne Rouge "Septembre", Edouard Delaunay, Bourgogne, Frankrig	110/595,-
Barbera d'Alba, Grimaldi, Piemonte, Italien	650,-
Mendocino County Pinot Noir, LIOCO, Californien, USA	650,-
Monteabellon, 14 Meses, Ribera del Duero, Spanien	695,-
Chateauneuf-du-Pape, Chateau Maucoil, Rhone, Frankrig	750,-
Promis, Gaja, Toscana, Italien	795,-
Brunello di Montalcino, Piancornello, Toscana, Italien	795,-
Hacienda Monasterio, Ribera del Duero, Spanien	995,-
Gevrey-Chambertin, David Duband, Bourgogne, Frankrig	1095,-

*Ønsker I et større vinudvalg?  
Spørg tjeneren efter det udvidede vinkort.*

*/Want a bigger selection of wines?  
Please ask the waiter for the main wine list.*

*Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.*



Serveres fra kl. 11.30-23.30 / served from 11.30-23.30

ROSÈ /ROSÈ	GL./FL
Tempranillo Momento Rosa, La Mancha, Spanien	80/365,-
Senftenberg Mercas Rosé, Proidl, Niederösterreich, Østrig	450,-
Rosé d'Anjou, Domaine Des Trottières, Loire, Frankrig	495,-
Côtes de Provence "By Ott", Domaine Ott, Provence, Frankrig	495,-
"Dybe Rødder" Rosé, Neder Kjærsholm, Kjellerup, Danmark	595,-
Côtes de Provence "By Ott", Domaine Ott, Provence, Frankrig MAGNUM	995,-
<b>SØD VIN / DESSERTVINE</b>	
<b>/SWEET – DESSERT WINE</b>	
Illmitzer Spätlese, Hans Tschida, Burgenland, Østrig	90/450,-
Tawny Port, Ramos Pinto, Douro, Portugal	95/495,-

*Ønsker I et større vinudvalg?  
Spørg tjeneren efter det udvidede vinkort.*

*/Want a bigger selection of wines?  
Please ask the waiter for the main wine list.*

*Vi gør opmærksom på, at der ikke er mulighed for at splitte en regning ved hold på mere end 4 personer.*

