

RØMER

FIESTAMENU 300 PR. PERSON

1. SERVERING

HVIDE ASPARGES | pistacie og ørredrogn

MANGO CEVICHE | lime, passionsfrugt, mynte og chulpe (V)

SKÅNSOMT TILBEREDT HVID FISK | hyldeblomst beurre blanc

FOCACCIA | olivenolie (V)

2. SERVERING

GRILLET BOEUF ONGLET | rabarber og szechuan pebersauce

GRILLEDE GRØNNE ASPARGES | citron og parmesan (V)

CHIPA GUAZÚ | majs, æg, timian og feta (V)

TOMATSALAT | pinjekerner, rødløg, røget olivenolie og stracciatella (V)

+75 PR. PERSON - VÆLG IMELLEM

Månedens cocktail eller jordbærtærte

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

2 GLAS GODE VINE | 195

inkl. Waseen vand - m/u brus

START DIN AFTEN MED CAVIAR + CHAMPAGNE

CAVIAR | 495

Baerii caviar, saltet vaffel, løg, creme fraiche

NV CHAMPAGNE, PAUL LEBRUN, BDB, "L'irremplaceble"

1 glas | 150

Flaske | 750

RØMERMENU 450 PR. PERSON

SNACKS

FRITEREDE TEMPURAREJER | gochujangmayo og black garlic

OLIVEN | Blond Amfissis

PÃO DE QUEIJO | brasiliansk ostebolle, pebermayo, iberico-skinke og parmesan

SMÅRETTER

CEVICHE AF MØRKSEJ | dashi, ponzu, purløg, jalapenos, agurk og koriander

AVOCADO | nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)

TUNTATAR | spicy miso, avocado, ponzu, wasabi og friteret rispapir

MELLEMRITTER

SLIDER OKSE | langtidsstegt okse, pebermayo og spicy sauce

CHICHARRONES | sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander

HOVEDRET - vælg mellem

MOQUECA | fisk og skaldyr i cremet sauce med kokosmælk, ris, koriander og forårsløg

RIBEYE | med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg (+100)

DESSERT

FROMAGE | tonkabønne, crumble, appelsin og sommerbær

MENUEN SKAL VÆLGES AF MIN. 2 PERSONER

4 GLAS GODE VINE | 375

inkl. Waseen vand - m/u brus

SMÅRETTER

Vores småretter er perfekte til at dele. Vi anbefaler 2-3 stk pr. person.

PÃO DE QUEIJO | 110

brasiliansk ostebolle, pebermayo, iberico-skinke og parmesan (4 stk.)

TUNTATAR | 105

spicy miso, avocado, ponzu, wasabi og friteret rispapir

AVOCADO | 85

nikkeisauce, ristet sesam, grillet salsa og frisk koriander (V)

FRITEREDE TEMPURAREJER | 75

gochujangmayo og black garlic (3 stk.)

CEVICHE AF MØRKSEJ | 95

dashi, ponzu, purløg, jalapenos, agurk og koriander

SLIDER OKSE | 85

langtidsstegt okse, pebermayo og spicy sauce

CHICHARRONES | 95

sprødstegt svinebryst, spicy sauce og frisk koriander

HOVEDRETTER

MOQUECA | 245

fisk og skaldyr i cremet sauce med kokosmælk, ris, koriander og forårsløg

RIBEYE | 325

med portvinsglace, muslingesauce og grillede løg

BACON & CHEESEBURGER | 195

med hakkebøf, cheddar, bacon, pickles, salat og burgermayo

GRILLET SPIDSKÅL (V) | 175

med hyldeblomst beurre blanc, syltede tomater, parmesan og sprøde chips

(til din hovedret; vælg mellem lun kartoffelsalat med urter eller fritter med aioli)

TILBEHØR

FRITTER | 45

med aioli

BLANDET GRØN SALAT | 35

salat med vinaigrette (V)

HJEMMEBAGT BIGABRØD | 30 / 45

aioli eller oliven/tomat tapenade med parmesan, olivenolie og balsamico (2 stk.)

DESSERTER

FROMAGE | 95

tonkabønne, crumble, appelsin og sommerbær

JORDBÆRTÆRTE | 95

vaniljecreme, jordbærsorbet, friske jordbær, sort peber og basilikum

DAGENS SCOOP | 25

henvend jer til tjeneren for dagens is variant (pr. kugle)

SØDT TIL KAFFEN | 40

mørk chokolade med ananas og cashew / hvid chokolade med kokos og lime

SNACKS

KRUSTADER | 75

rejesalat, jalapenos og dild (4 stk.)

NACHOS CHIPS | 95

med guacamole og Chili con Queso

PIMIENTOS PÁDRON | 55

med spicy gochujangmayo, ristet sesam og lime

OLIVEN | 35

Blond Amfissis oliven

FLÆSKESVÆR | 55

med sour cream

HJEMMEBAGT BIGABRØD | 30 / 45

aioli eller oliven/tomat tapenade med parmesan, olivenolie og balsamico (2 stk.)

RØMER

COCKTAILS | PITCHERS

SHARING IS CARING | DEL EN PITCHER - DER ER NOK TIL 4!

SINGAPORE SLING Hendricks gin, cherry heering, Cointreau, ananas, lime..... 95 290 KR.	IL PATRON Patron XO, hasselnøddelikør, vaniljelikør, half & half, chokoladebitters.... 100 KR.
CUCURASHA Hendricks gin, hyldeblomstlikør, æble, agurk, citron 95 290 KR.	PISCO SOUR Pisco, citron, sukker, bitters 100 KR.
HURRICANE Matusalem rom, passionsfrugt, appelsinjuice, genadine 95 290 KR.	ESPRESSO MARTINI Espresso, kaffelikør, Skyy vodka, Licor 43 100 KR.
PINA COLADA Matusalem rom, Coco lopez, ananasjuice..... 95 290 KR.	NECROMANCER Vermouth, hyldeblomstlikør, absinthe, citron..... 100 KR.
MORA NEGRA Metusalem 7 års rom, brombærlikør, Chambord, lime, mango... 95 290 KR.	SMOKEY MARGARITA Mescal, Cointreau, lime 100 KR.
PORNSTAR MARTINI Skyy vodka, vaniljelikør, passionsfrugt, citron, cava..... 95 290 KR.	MAI TAI Matusalem rom, Matusalem 7 års rom, Cointreau, lime, orgeat 100 KR.
FRESA YELMO Skyy vodka, Aperol, jordbær, citron, ginger beer 95 290 KR.	MANGO DEL DIABLO Skyy vodka, chili, ingefær, honning, mango, lime..... 100 KR.
MAPLE DAIQUIRI Diplomatico Reserva rom, lime, ahornsirup 100 KR.	MÅNEDENS COCKTAIL 90 KR.

VINKORT

ROSÉVINE

2023 COTE & MER, Provence, Frankrig 85 400 KR.
2022 ARGENTIERE, Provence, Frankrig 475 KR.
2022 ARGENTIERE, Provence, Frankrig, Magnum 1,5 L 900 KR.
2021 CHATEAU PARADIS ROSÉ, Provence, Frankrig, Dobbelt Magnum 3 L 2000 KR.

HVIDVINE

2023 EL PICOTEO, Verdejo og Sauvignon Blanc, Almansa, Spanien 80 375 KR.
2023 ROBERT SCHÄTZLE, Riesling Trocken, Baden, Tyskland..... 90 425 KR.
2023 COUR ST. JACQUES, Chardonnay, Frankrig..... 90 425 KR.
2023 PENCARROW, Sauvignon Blanc, Martinborough, New Zealand 95 450 KR.
2022 RIBAS BLANC, Prensá, Mallorca, Spanien 100 475 KR.
2023 PAUL KUBLER Pinot Blanc 'K', Alsace, Frankrig..... 450 KR.
2022 SOHM & KRACHER, Grüner Veltliner, Weinviertel, Østrig..... 600 KR.
2021 DEUX ROCHES TRADITION, Chardonnay, Bourgogne, Frankrig 600 KR.
2023 VAN VOLXEM, Saar-Riesling, Mosel, Germany 600 KR.
2018 PAUL KUBLER, Gewürztraminer 'K', Alsace, Frankrig 600 KR.
2023 DOG POINT, Sauvignon Blanc, New Zealand 650 KR.
2020 SIMMONET FEBVRE 'PETIT CHABLIS', Chardonnay, Bourgogne, Frankrig 675 KR.
2021 DOMAINE VACHERON SANCERRE, ØKO Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig..... 800 KR.
2021 VAN VOLXEM 'SCHARZHOFBERGER', Riesling, Mosel, Tyskland 1075 KR.
2022 DOMAINE VINCENT BOUZEREAU MEURSAULT, Chardonnay, Frankrig..... 1200 KR.

DESSERTVINE

NV REY FERNANDO MAZANILLA, Dry Classic, Spanien 520 KR.
NV REY FERNANDO FINO SHERRY, Dry Classic, Spanien 520 KR.

ALKOHOLFRI VINE

NV VAN NAHMEN, Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland 85 400 KR.
2023 GOLDATZEL, Riesling, Rheingau, Tyskland 95 450 KR.

RØDVINE

2023 EL PICOTEO, Monastrell og Syrah, Almansa, Spanien..... 80 375 KR.
2021 LITTLE YERING, Pinot Noir, Yarra Valley, Australien 90 425 KR.
2023 BODEGAS CALLEJO, Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 100 475 KR.
2022 RIBAS NEGRE, Mantonegro, Merlot, Syrah, Mallorca, Spanien..... 100 475 KR.
2022 CLOS BELLANE, Cotes du Rhone Villages 'Valreas', Frankrig..... 115 550 KR.
2020 BACKHOUSE, Zinfandel, Californien, USA 425 KR.
2022 COMANDO G, La Bruja De Rozas, Vinos de Madrid, Spanien..... 600 KR.
2020 RIBAS SIÓ NEGRE, Merlot, Syrah, Cabernet, Callet, Mallorca, Spanien..... 650 KR.
2020 MARQUES DE MURRIETA RESERVA, Tempranillo, Rioja, Spanien 700 KR.
2013 BETZ WINERY, Cuvee Frangrin, Washington, USA 750 KR.
2021 ALBINO ROCCA BARBARESCO, Nebbiolo, Piemonte, Italien 750 KR.
2019 PAVILLON DE TAILLEFER, St. Emillion Grand Cru, Bordeaux, Frankrig..... 800 KR.
2019 MOCALI BRUNELLO DI MONTALCINO, Toscana, Italien 800 KR.
2019 CLOS BELLANE, Chateaneuf du Pape 'Urgonien', Rhône, Frankrig 900 KR.
2021 HACIENDA MONASTERIO, Ribera del duero, Spanien..... 900 KR.
2019 PIEDRASASSI, Syrah, Santa Babara, USA 950 KR.
2019 HACIENDA MONASTERIO RESERVA, Ribera del duero, Spanien 1200 KR.

MOUSSERENDE VINE

NV CAVA PUPITRE BRUT, Spain..... 85 400 KR.
2019 AA CAVA MIRGIN ROSÉ BRUT RESERVA, Alella, Spanien..... 100 475 KR.
NV CHAMPAGNE, PAUL LEBRUN, BDB, "L'irremplaceble" 150 750 KR.
NV CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET BRUT GRANDE RESERVE, Frankrig 700 KR.
NV CHAMPAGNE MAILLY BRUT, Reserve Grand Cru, Frankrig 750 KR.
2018 CHAMPAGNE MAILLY BRUT MILLESIME, Frankrig 1000 KR.
2015 PAUL LEBRUN, Marie Louise 1015 KR.
NV LAURENT-PERRIER GRAND SIÈCLE, Frankrig..... 2400 KR.

KOLDE DRIKKE

SODAVAND Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free, Mirinda appelsin, Mirinda lemon 45 60 KR.	ROYAL PILSNER eller ROYAL CLASSIC 54 70 KR.
ØKO EGEKILDE CITRUS 48 KR.	ROYAL BLANCHE 68 90 KR.
ANTONS ØKO SAFT Hyldeblomst, Rabarber 58 KR.	PARTY CRASHER 68 90 KR.
ANTONS APPELSINJUICE 58 KR.	ANARKIST New England IPA 68 90 KR.
HJEMMELAVET LEMONADE Citron og mynte 60 KR.	SCHIØTZ ANARKIST Hazy IPA 0,5%, Brown Ale, Bloody Weizen 90 KR.
KOLDPRESSET ÆBLEMOST 58 KR.	SOL 60 KR.
WASEEN VAND Ad libitum 25 KR.	HEINEKEN 0,0% 54 KR.
	NØRREBRO ÆBLE CIDER ØKO (glutenfri) 90 KR.



VARME DRIKKE

Alle kaffevarianter kan laves koffein- og laktosefri.

ESPRESSO 25 35 KR.	STEMPELKAFFE, 5 kopper..... 100 KR.	ISLATTE, Vælg mellem Vanilje, Karamel, Hasselnød 60 KR.
CAFFÉ LATTE 54 60 KR.	RØMERS CHAI LATTE 60 KR.	CAFFÉ LATTE MED SIRUP, Vælg mellem Vanilje, Karamel, Hasselnød 60 KR.
CAPPUCCINO 54 60 KR.	IRISH COFFEE..... 90 KR.	PERCH'S THE White Temple, Earl Grey, Green Lemon, Pebermynte..... 60 KR.
CORTADO 48 KR.	VARM CHOKOLADE MED FLØDESKUM 60 KR.	
AMERICANO 45 KR.		