

MENU

FROKOST

Det kolde

- **Bao**, Kylling, Kål, Chillimayo **G**
- **Slider**, Pebermayo, Syltede rødløg, Sprød Kylling **G**
- **Kålsalat**, Asiatisk dressing **V**
- **Marinerede rejer**, Hvidløg, Persille, Aioli
- **Sprød salat**, Grønt, Urter **V**
- **Pasta**, Pesto, Salatost, Løg, Majs **G**

Det lune

- **Suppe**, Kokosmælk, Chili, Lime blade, Citrongræs, Ingefær **V**
- **Nakkefilet**, Soya, Ingefær, Hvidløg, Honning
- **Mac and cheese**, Løg, Hvidløg, Muskat **V G**
- **Gyoza**, Chillimayo **G**
- **Fritter**, Dips **V**

Brød

- **Bruschetta**, Tomat, Løg **(G)**
- **Pinsa**, Trøffelcreme, Skinke, Olivenolie **(G)**
- **Pizza**, Mozzarella, Skinke, Løg **(G)**
- **Pizza**, Mozzarella, kartoffel, Rosmarin **V (G)**
- **Koldhævet surdejsbrød**, Smør **V (G)**

DESSERT

- **IS (4 varianter)**, kaffe og te

MENU

AFTEN

Det kolde

- **Tigerreje**, Rødbede, Grillet Artiskok, Purløg
- **Laks**, Kul, Sweet drops, Rødkarse **(G)**
- **Bao**, Kylling, Kål, Chillimayo **G**
- **Slider**, Pebermayo, Syltede rødløg, Sprød Kylling **G**
- **Poke bowl**, Tangsalat, Svampe, Løg, Bønner **V**
- **Bagt Tomat**, Ruccola, Solsikkekerner, Parmesan **V**
- **Kålsalat**, Asiatisk dressing **V**
- **Marinerede rejer**, Hvidløg, Persille, Aioli
- **Sprød salat**, Grønt, Urter **V**
- **Pasta**, Pesto, Salatost, Løg, Majs **G**

Det lune

- **Suppe**, Kokosmælk, Chill, Lime blade, Citrongræs, Ingefær **V**
- **Nakkefilet**, Soya, Ingefær, Hvidløg, Honning
- **Mac and cheese**, Løg, Hvidløg, Muskat **V G**
- **Cremekartofler**, Hvidløg, Løg **V**
- **Kylling**, Soya, Peanutbutter
- **Bagte rodfrugter**, Selleri, Gulbeder, Sweet potato, Hvidløg **V**
- **Gyoza**, Chillimayo **G**
- **Fritter**, Dips **V**
- **Langtidsstegt okse**, Pure

Brød

- **”Tartelet”**, Røget krondyr,, Løg, Tranebær **(G)**
- **Bruschetta**, Tomat, Løg **(G)**
- **Pinsa**, Trøffelcreme, Skinke, Olivenolie **(G)**
- **Tærte**, Spinat, Gulerødder, Løg **V G**
- **Pizza**, Mozzarella, Skinke, Løg **(G)**
- **Pizza**, Mozzarella, kartoffel, Rosmarin **V (G)**
- **Koldhævet surdejsbrød**, Smør **V (G)**

DESSERT

- **IS (4 varianter)**, kaffe og te



MÅLTIDET

Det kolde, Det lune, Brød.

Aften 17-22 (Food Court) 249,-

Frokost 12-14.30 (Food Court)

Lørdag + søndag **179,-**

Børn under 12 år halv pris, under 4 år gratis.

Tillykke med dagen!

Fødselaren spiser selvfølgelig til halv pris.

DRIKKELSEN

Fri drikkelse indeholder alle slags sodavand og alle slags øl. Derudover kan du vælge mellem 1 rosé, 3 hvidvine og 3 rødvine så der er noget for enhver smag.

Fri bar

Søndag - Torsdag, pr. time **60,-**
min. 2 timer

Fredag - Lørdag + Helligdage, pr. time **85,-**
min. 2 timer

FRI DESSERT & KAFFE/TE

IS (4 varianter)

Alle dage **40,-**

Børn under 12 år halv pris.

VINE INKLUDERET I FRI BAR

Rosé

Decore Rosé 325,-

Indsmigrende duft med noter af hindbær og brombær og nuancer af tropisk frugt og grapefrugt. Cabernet Sauvignon-druen skinner tydeligt igennem med det typiske hint af solbær. En meget forfriskende, sommerlig og fyldig rosé med en lækker sødmefuld eftersmag af jordbær.

Hvidvine

Chardonnay, IGP 325,-

Les Esperons – Pays D'Oc, Frankrig

Aromatisk og indbydende med modne ferskner og abrikos, diskrete strejf af vanilje og ristet brød. Smagen er rund og cremet med en frisk citruspræget syre, der giver flot balance og længde.

Sauvignon Blanc, IGP 325,-

Les Esperons – Pays D'Oc, Frankrig

Sprød og livlig med friske noter af grapefrugt, grønne æbler, citrus og stikkelsbær. En let og læskende hvidvin med flot friskhed.

Sauvignon Blanc, IGP 325,-

Colombard/ugni blanc

Vin de France – Gascogne, Frankrig

Frisk og aromatisk med florale toner og sprød citrus. Smagen byder på modne pærer og et strejf af eksotisk frugt, afsluttet med en lang og behagelig eftersmag.

Rødvine

Pinot Noir, IGP 325,-

Les Esperons – Pays D'Oc, Frankrig

Saftig og elegant Pinot Noir med modne kirsebær og sommerjordbær i duften. Smagen er blød og frugtig med et fint strejf af vanilje og afrundede tanniner.

Cabernet Sauvignon 325,-

Les Esperons – Pays D'Oc, Frankrig

Fyldig og harmonisk med solbær, brombær og mørke kirsebær. Suppleret af fine noter af cedertræ, vanilje og et let krydret udtryk, der giver dybde og en flot afslutning.

Roi des Vignes Rouge, 325,-

Grenache/Carignan

Vin de France – Gascogne, Frankrig

Blød og frugtig rødvin med dybe bærn timer, modne kirsebær, friske hindbær og blomme. Afslutningen er lang og rund med et diskret krydret præg.

OPGRADÉR DIN VIN

50% på nedenstående priser hvis
du har valgt FRI BAR

Rosé / Champagne

Scalabrone Bolgheri Rosato, 400,-

D.O.C., Tenuta Guado al Tasso, Italien

Scalabrone har farve som lyserøde roser. Aromaen har intense indtryk af røde bær, blomster, rosenblade og havtorn. Smagen er behageligt frugtagtig og delikat med en fremragende friskhed og vedholdenhed.

NV Champagne Lancelot Royer 700,-

Cuvee de Reserve R.R., Frankrig

Duften er yderst elegant med toner af ferskner, grønne æbler, citrus og lime. Elegancen fortsætter i smagen, som har en flere minutter lang eftersmag med en let mineralitet i sin afslutning.

Hvidvine

Mâcon-Bussières les Clos, AOP, 400,-

Maison Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrig

Fine **mineralske** toner. En meget overbevisende Chardonnay, der tydeligt følger Drouhins linje om elegance og finesse.

Discovery Chardonnay, DAOU 400,-

Family Estates, Paso Robles USA

Fyldig aroma af ananas, æbler og pærer med små hint af citron, honning og nektariner. Langsomt vinder indtryk af stjerneanis indpas, fulgt af en smule muskatnød og vanilje. Masser af saftig fylde.

Conte della Vipera Bianco, IGT, 500,-

Castello della Sala, Umbrien, Italien

Conte della Vipera er strågul med lysegrønne og gyldne nuancer. Næsen åbnes med intense noter af hvide blomster, der blandes med aromaer af grapefrugt, figer og ingefær.

Rødvine

La Montesa, D.O.Q. Crianza, 400,-

Alvaro Palacios, Rioja, Spanien

Duften har en let sødme med mørke kirsebær og krydderurter. Smagen er behagelig frisk og imødekommende med en silkeblød eftersmag.

Jean-Pierre Moueix Saint-Émilion, 500,-

AOP, Ets. Jean-Pierre Moueix, Bordeaux, Frankrig

Elegant fylde, der ikke kammer over i fedme. Bløde tanniner og med en skøn og velduftende aroma af blomster, chokolade, egetræ og modne bær.

Amarone Zironda, D.O.C.G., 600,-

MGM Mondo del Vino, Veneto, Italien

Flot dybrød, næsten sort farve. Smagen er kraftig med masser af mørke bær og lakrids efterfulgt af en let sødmefuld eftersmag, som er spækket med brombær og blomster.

DRIKKELSEN

Sodavand:

Sodavand:

39,-

- Coca Cola, 0,25
- Coca Cola Zero, 0,25
- Sprite, 0,25
- Fanta, 0,25
- Schweppes Lemon, 0,25
- Ramlösa m/u citrus, 0,33

Vand, 1 liter

30,-

Øl:

25 cl./ 50 cl.

49,- / 69,-

- Carlsberg Pilsner
- Tuborg Classic
- 1664 Blanc
- Jacobsen Juicy IPA
- Birrificio Angelo Poretti 4
- Grimbergen Double Ambrée
- Brooklyn Special Effects (Alkoholfri)

Vores øl (Ølleriet):

- Klassik
- Blanc
- India Pale Ale

Cocktails:

60,-

- Gin & Tonic
- Tom Collins
- Gin Hass
- Dark´N´Stormy

Kaffe & te:

30,-

- Almindelig kaffe
- Espresso
- Café Latte
- Varm kakao m. flødeskum
- Cappuccino
- **Irish Coffee**



**Scan QR koden og
se hele menuen på
vores hjemmeside**