

COCKTAILS - 6 FOR 300 (SPAR 150)



KØKKENS KØKKENSJUS

Mørk rom, soda, hjemmelavet lime/ingefær/citrongræs lemonade og frisk mynte.

75

TJENERENS KØKKENSJUS

Vodka, soda, hjemmelavet citron lemonade og frisk mynte.

75

APEROL SPRITZ

Den klassiske italienske aperitif med Aperol, prosecco, dansk vand og appelsin.

75

GIN TONIC

Gin, tonic og en kvist frisk rosmarin.

75

ØL

50 CL.

40 CL.

60 CL.

GORM'S PIZZAØL (6%)

I vores øjne den perfekte pizzaøl! En formidabel kombination af frugthed og dybde, der matcher de hvide såvel som de røde pizze!

60

75

PORETTI N°4 (5,5%)

Undergæret pilsner på bygmalt og humle, strågul med en let krop. Stærk harmoni, fruity aromatiske noter som forsøder den moderate bitterhed.

60

75

JACOBSEN YAKIMA IPA (6,5%)

West coast inspireret IPA baseret på 4 humletyper, med snerpende bid af humle samtidig med en eksotisk, frisk og let syrlig duft af tropisk frugt.

60

75

JACOBSEN BROWN ALE (6%)

Kraftig maltfylde og sødme med velafbalanceret bitter eftersmag. Noter af chokolade, kaffe og tørrede frugter.

65

80

TUBORG RÅ (4,5%)

Ufiltreret pilsner, brygget på økologiske råvarer. Fremstår uklart, da malt-, humle- og gærrester ikke er filtreret fra. Gylden og rig i smagen med et hvidt skum.

55

70

GORM'S ALE (6%)

Rubinrød med en sød karamel duft og noter af toffee og appelsin. Mellem-fyldig med en behagelig sødme.

70

SODA & VAND

33 CL.



COCA-COLA, ZERO ELLER FANTA

32

VAND PÅ KARAFFEL

30

VAND MED BRUS PÅ KARAFFEL

30

HJEMMELAVET LEMONADE lime/ingefær/citrongræs

35

HJEMMELAVET LEMONADE citron

35

BOBLER OG ROSÉ

15 CL.



75 CL.

PROSECCO TREVISO, FRATELLI COLLAVO (ØKO)

Liflige bobler med blomstret frugt og pærenoter.

65

275

GRECO NERO "PESCANERA", IPPOLITO

Limousine-rosé.

75

325

HVIDVIN

15 CL.



75 CL.

DE LETTE

SOAVE "OTTO", PRÁ (ØKO)

Havtorn, jasmin og lys stenfrugt.

75

325

FALANGHINA, ANTICA FATTORIA

Let, elegant og frisk.

70

250

FRUGTRIGE

LUGANA "LIMNE", TENUTA ROVEGLIA

Aromatisk med lime og litchi.

300

RIESLING ITALICO, ST. PAULS

Blomster, æble og stikkelsbær.

85

350

FYLDIGE

CHARDONNAY LANGHE, RONCHI

Æble, citrus, ananas og smoke.

450

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, FRATELLI COLLAVO (ØKO)

Moden williamspære og duften af kornmark.

275

COCKTAIL/VIN MENU 200

KØKKENSJUS EFTER EGET VALG

1 GLAS HVIDVIN "SOAVE OTTO"

1 GLAS RØDVIN BARBERA D'ASTI "LE ORME"

1 GLAS RØDVIN CHIANTI CLASSICO CASTELLARE

RØDVIN

15 CL.

75 CL.

LETTE OG ELEGANTE

BARBERA D'ASTI "LE ORME", MICHELE CHIARLO

Blomme, skovbær og urter.

80

325

PINOT NOIR "LUZIA", ST. PAUL'S

Jordbær, kirsebær, brombær og vanilje.

375

FRUGTDREVNE

APPASSIMENTO SALENTO, VALLONE

Moden, tørret frugt og god kraft.

75

275

CANNONAU DI SARDEGNA, "LILLOVÉ", GABBAS

Ekspressiv, solmoden og blød.

325

KLASSISKE

SUPERTUSCAN "POGGIO ALLA GUARDIA",

ROCCA DI FRASINELLO

Fyldig, intens og let krydret.

350

CHIANTI CLASSICO, CASTELLARE

Bær, salvie og muld.

85

400

RIPASSO VALPOLICELLA, MARIAB.-MASSIMAGO (ØKO)

Saftig med smag af syltede og tørrede kirsebær.

90

425

KRAFTFULDE

AMARONE DELLA VALPOLICELLA, MASSIMAGO (ØKO)

Kirsebær, svesker og chokolade.

675

BAROLO "TORTONIANO", MICHELE CHIARLO

Top-Barolo fra top-producent.

775

