



Fadøl

Kronenbourg 1664 Rosé, 30/50 cl.	59 / 75,-
Kronenbourg 1664 Blanc, 30/50 cl.	59 / 75,-
Grimbergen Double Ambrée 6,5%, 30/50 cl.	59 / 75,-
Tuborg Classic 4,6%, 30/50 cl.	49 / 65,-
Carlsberg Pilsner 4,6%, 30/50 cl.	49 / 65,-

Specialøl

Ale NO. 16 , 33 cl.	49,-
Royal 0,0 , 33 cl.	45,-
Bryghuset MØN - Fanefjord Pilsner (Økologisk) 33 cl.	59,-
Bryghuset MØN - Klintekongens Klassik, 33 cl.	59,-

Hjemmelavet saft med/uden brus

Spørg efter sæsonens saft, 30 cl	39,-
----------------------------------	------

Sodavand

Coca Cola Original / Zero , 25 cl.	35,-
------------------------------------	------

Most og Cider

Egeby Æblemost , 30 cl.	45,-
Egeby Æblecider , 75 cl.	149,-

Kaffe mm.

Americano	37,-
Café Latte	42,-
Cappuccino	42,-
Varm Chokolade	42,-
Østerlandsk Te	42,-
Espresso	32,-
Dobbelt Espresso	37,-
Is Latte	47,-
Irish Coffee	87,-



Cocktails

Sparkling Roséport

- Miguels Roséportvin, Tonic vand

85,-

Anna Nashville

- Rom, Ananas Sirup og Lemon sodavand

85,-

Mangoes to Hollywood

- Gin, Mango Sirup og Lemon sodavand

85,-

Gin Tonic

Mintis Originale G & T

- Mintis Original Mynte Gin, Tonic vand

95,-

Mintis Amarena G & T

- Mintis Amarena Kirsebær Gin, Kirsebær, Tonic vand

95,-

Mintis Clementina G & T

- Mintis Klementin Gin, Appelsin, Tonic vand

95,-

Mintis Ribesa G & T

- Mintis Solbær Gin, Solbær, Tonic vand

95,-



Spiritus	3 cl
Chokolade Cream likør	
- Spansk Black Star chocolate cream liqueur.	45,-
Anejo 8 års Rom	
- Cubansk rom fra Santiago de Cuba, lagret på fad i minimum 8 år.	45,-
Anejo 12 års Rom	
- Cubansk rom fra Santiago de Cuba, lagret på fad i minimum 12 år.	55,-
BFB 15 år X.O. Rom	
- Caribisk rom lagret på fad i minimum 15 år. Lagret på PX Sherry fade i 2 år.	55,-
Serum rom Elixir	
- Rom likør fra Panama, lagret på fad i minimum 8 år.	55,-
Gorgas Grand Reserva	
- Rom fra Panama, lagret på fad i minimum 8 år.	65,-
Ancon 10 Anos	
- Rom fra Panama, lagret på fad i minimum 10 år.	65,-
Puente Centeranio Limited Edition	
- Meget unik rom fra Panama, lagret på fad i minimum 16 år. <i>Der er kun produceret 3.000 fl.</i>	95,-
V.S. Cognac	
- Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har ligget på fad i 4 år.	45,-
V.S.O.P. Cognac	
- Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har ligget på fad i 7 år.	55,-
X.O. Cognac, Rare Fine Champagne	
- Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har ligget på fad i 10 - 30 år.	65,-
X.O. Cognac, Grande Champagne	
- Fransk cognac fra huset Denis Charpentier. Har ligget på fad i minimum 30 år.	75,-
Isfjord - Premium Arctic, 3/50 cl.	45 / 650,-



Sparkling Tea (alkoholfri)

Flaske

Blå

- Copenhagen Sparkling Tea

DELIKER JASMINE OG UTROLIG KOMPLEKSITET

Den indledes med delikate aromaer af jasmin, kamille og et strejf af citrus. Herefter følger en kompleks rund smag fra nøje udvalgte hvide teer, der suppleres med en lang finish og komfortable tanniner fra Dar-jeeling First Flush.

Blå er den perfekte aperitif, men er også et godt match til diverse forretter og de fleste desserter.

Pris

349,-

Lyserød

- Copenhagen Sparkling Tea

Copenhagen Sparkling Tea SPARKLING ROSÉ UDEN PROCENTER

Dette er den mest tørre version af Sparkling Tea, men har stadig en blød og rund smag. Du vil opleve intense aromaer af røde bær og æbler. Herefter følger en kompleks og komfortabel tør smag af Oolong-teen kombineret med noter af brombær og Hibiscus. Smagen afbalanceres med den bløde hvide Silver Needle-te og afrundes med let bitre frugtnoter.

Lyserød går godt til lette retter i det salte køkken og passer specielt godt til skaldyr, især østers.

Pris:

349,-

Sparkling Tea (5% alkohol)

Grøn

- Copenhagen Sparkling Tea

FRISK SMAG AF CITRUS OG GRØN TE

Den har tydelige aromaer af citrongræs og citrus. De friske karaktertræk fortsætter i smagen, hvor de kombineres med noter af grønne æbler og et strejf af ingefær. Resultatet er en mineralsk og stor smagsoplevelse, som afrundes med en balanceret bittersød eftersmag

Grøn er en god frisk aperitif eller til retter fra det asiatiske køkken, specielt thaimad og sushi.

Pris

349,-

Rød

- Copenhagen Sparkling Tea

VORES VERSION AF EN MOUSSERENDE ROSÉ

Den har tydelige noter af røde bær, Hibiscus, brombær og balanceret citrus. Herefter følger en let bitterhed fra bergamotteolien i vores Lady Grey - og Earl Grey - teer. Eftersmag er semi-tør, hvilket harmonerer smukt med de røde bærrnoter.

Rød er den perfekte sommeraperitif og kan både starte og slutte et måltid. Prøv den til desserter med bær.

Pris

349,-



Vinkort

Mousserende vin og champagne

Flaske/Magnum

Luis Spumante

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Hvide druer fra indfødte druesorter

Denne spumante har en gul farve med gyldne nuancer. Dens aroma er intens, delikat og blomstrende. I smagen er den elegant og frugtagtig. Der anes et hint af søde ferskner. Det er den ideelle velkomst.

Pris

299,-

Luis Rosé Spumante

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Røde druer fra indfødte druesorter

Denne spumante har en flot lyserød farve. Den har en intens blomstret og frugtagtig aroma. Den har en delikat og frisk smag, med en fin og vedvarende perlage. Det er den ideelle velkomst.

Pris

299 / 599 ,-

Champagne Extra-Brut

- PrévotEAU-Perrier, Champagne, Frankrig
- Druer: Chardonnay, Pinot Noir og Meunier

I sin rene tilstand giver denne autentiske cuvée – som af- spejler de tre druesorter i Champagne-regionen – frit spil til dens selvdudfoldelse. Extra-Brut anbefales som aperitifcuvée, men er også ideel til gourmetretter og skaldyr.

Pris

599 ,-

Brut "Metode Classico"

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Chardonnay og Pinot

Denne brut Classico er fremstillet via "metodo classico" også kaldet for "champagnemetoden" eller "méthode cham- penoise" og refererer til naturlig anden gæring i flaske, hvor vinen lagrer et vist antal måneder, typisk 15 måneder, på de døde gærceller. Den er perfekt som aperitif, og til retter med fisk.

Pris

499 ,-



Flaske/Magnum

Champagne Cuvée Rosé

- PrévotEAU-Perrier, Champagne, Frankrig
- Druer: Chardonnay, Pinot og Pinot Noir

Lækker og delikat. Den har en udtryksfuld næse med en note af friske røde frugter. Et ægte husets signaturmærke. Rosé champagne kan serveres som aperitif eller til den anden del af et måltid eller desserten.

Pris

649 /1.299 ,-

Champagne Blanc de Blancs

- Quatresols-Gauthier Champagne Premier Cru
- Druer: Chardonnay

Denne premier cru champagne har en elegant og fin duft af hvide blomster. I munden er den livlig og behagelig, med en smag af hvide ferskner. Den passer perfekt til velkomst, og til fisk og skaldyr.

Pris

299 ,-



Hvidvin

Spørg din tjener efter hvidvin på glas

Flaske

Regina di Fiori

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Cortese, Favorita, Chardonney og Arneis

Denne vin har en aroma fyldt med hvide blomster og noter af fersken. I smagen er den delikat, frisk og fuld af frugtag- tig sødme. Den serveres som nydelsesvin eller til retter med fisk, lyst kød, og bløde oste.

Pris

229 ,-

Il Garganega

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien
- Druer: Garganega

En af de bedste hvidvine, der findes i Norditalien. Den er Strå-gul i farven. Behagelig duft af abrikos, kombineret med en buket af blomster. Som følge af den sene høst har den en frisk og velafbalanceret eftersmag.

Pris

279 ,-

Terre Alfieri Arneis - Bricco Della Capelletta

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Arneis

Denne vin har en fremherskende blomsteraroma af hvide blomster, der minder om foråret, sammen med mærkbare bløde frugtnoter af æble og ananas. Den har en fantastisk ren og lidt tør smag.

Pris

799 ,-

Ca del Magro

- Monte del Fra, Veneto, Italien
- Druer: Garganega, Cortese. Trebbianello og Trebbiano.

Denne vin har fået 3 glas i Gambero de rosso. I duften fornemmes der vilde blomster, lækre gyldne æbler og vanilje. I smagen er den let tør, "full-bodied" og med en fantastisk lang eftersmag. Vinens fadlagring fremgår tydeligt. Den passer perfekt til østers, sushi, sashimi og rå fisk.

Pris

399 ,-



Bonomo Sexaginta

- Monte del Fra, Veneto, Italien
- Druer: Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Pinot Bianco og Riesling Renano.

En exceptionel hvidvin på et niveau for sig selv. I duften har den toner af fersken og sommerblomster. På ganen flyder den sensuelt og elegant, med noter af delikate og saftige smage, hvor akacie og citrus træder frem. Den har en tør og vedholdende eftersmag, der pirrer med krydderier.

Pris 599,-

Millesettantotto, Supertoscaner

- Usiglian del Vescovo, Toscana, Italien
- Druer: Chardonnay og Viognier

Dens aromaen er meget blomstret, med søde og friske hints af modne frugter. Herefter udvikles en krydret citrus fornemmelse. På ganen er den fyldig, mineralfyldt og muskuløs. Det er i sandheden en vin i særklasse.

Pris 899,-

Little Big Hvid

- Château St. Louis La Perdrix, AOP Costières-de-Nîmes, Frankrig
- Druer: Grenache (white), Rousanne og Viognier

Denne dybe hvidvin har en skøn duft af ingefær, trøfler, ristede nøder og citrus. Det er en vin med stor smag og komplekse aromaer. Servér gerne vinen til østers, fisk, skaldyr, eller bløde oste.

Pris 299,-

Intuitive Chardonnay

- Pierre Jean Larraque, Bordeaux, Frankrig
- Druer: Chardonnay

Denne vin har en lys og lun gul farve. I næsen er den meget blomstret, med dejlige noter af hasselnødder. På ganen har den rig rundhed, med en vedvarende og delikat finale. Den passer perfekt til grillet fisk og diverse retter med skaldyr. Prøv den også sammen med hårde oste.

Pris 299,-

Riesling A.O.C

- Boeckel, Alsace Frankrig
- Druer: Riesling

En elegant vin, tør og frugtagtig. Vinen modnes i egetræsfade. Serveres gerne til fisk, skaldyr og hvidt kød.

Wine Enthusiast magazine: 90/100 Top 100 Best Buys. Wine Enthusiast Magazine. 2013: 87/100 points.

Pris 329,-



Rosévin

Spørg din tjener efter rosévin på glas

Flaske

Carlin de Paolo, Pimonte, Italien

- Druer: Barbera

Fin rosé med en intens vedholdende og spændende aroma med blomsternoter. Vinen er tropisk i smagen med et strejf af ananas og mango. En tør, harmonisk og dejlig frisk vin.

Pris

289,-

Bardolino Chiaretto

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien

- Druer: Corvina Veronese, Rondinella og Molinara.

Flot pink rosé. Utrolig frisk, frugtsmagende og næsten hvad man kalder en sprød rosévin. Den indeholder, både i duft og i smagen, nuancer af både blomster og solmodne frugter.

Pris

269,-

Il Sangiovese - Økologisk

- Usiglian del Vescovo, Toscana, Italien

- Druer: Sangiovese

En blød, pudderrosa farve. Blomster med abrikosnoter på næsen, og en udtalt mineralitet og friskhed i munden. Den er fremragende til alle slags appetitvækkere, såvel som til forretter og fiskesuppe. Dens Karakter gør den også til en ideel akkompagnement til hurtige snacks.

Pris

379,-

Le Grand Ballon Rosé

- Domaine Joel Delaunay, Loire Valley, France

- Druer: Gamay, Cabernet Franc og Malbec

Jorden i Loire bringer en kompleksitet, elegance og finesse med til denne vin. Denne rose er brilliant lakserosa. I næsen er den fyldt med noter af jordbær og hindbær. Godt afbalanceret, livlig endnu smidig og cremet. Dette er den perfekte nydelses vin.

Pris

249,-



Rødvin

Spørg din tjener efter rødvin på glas

Flaske

Pimonte Rosso

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Barbera og Dolcetto

Denne rødvin har en intens rubinrød farve. Den er rund på ganen og blød og behagelig tør i munden. Den har fine hints af røde frugter som kirsebær, brombær og jordbær. Den passer perfekt til forretter med oksekød, og til lette hovedretter. Prøv den afkølet som nydelsesvin.

Pris

229,-

Barolo

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Nebbiolo

Denne dybe granatrøde vin har en intens og kompleks aroma med fornemmelser af kirsebær, mint og syltetøj. Smagen er meget kraftfuld, velsmagende med harmoniske tanniner. Velegnet til de mest komplekse retter fra det internationale køkken.

Pris

599,-

Corvina

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien
- Druer: Corvina

Intens aroma med antydninger af røde frugter og krydderi-er. Smagen er balanceret og har en god garvesyre. Denne er velegnet til grillet kød, stege, tatar og carpaccio. Prøv den også afkølet til fisk og skaldyr.

Pris

279,-

Valpolicella Ripasso

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien
- Druer: Corvina Veronese, Corvinone og Rondinella

Dyb rubinrød. Intens og levende med fine tanniner, blomster, frugtagtig, krydderier aromaer som sort peber og kanel, lakrids, vanilje og tobak. Fuldkrop og behageligt harmonisk i munden. Smagene forbliver tro mod næsen. Lang afslutning.

Pris

349,-



Rødvin

Flaske

Valpolicella Amarone

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien
- Druer: Corvina Veronese, Corvinone og Rondinella

Duften er kompleks og overdådig. Søde indledende hint af marasca kirsebær efterfølges af marmelade og krydderier. Den er Kraftfuld, rund, stærk og behagelig i smagen, og den har en lang og velafbalanceret finish.

Pris

599,-

Classica Amarone Docg

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien
- Druer: Corvina Veronese, Corvinone og Rondinella

Vinen tørres i 4 måneder efter høsten og ældes i egetræstønder i 24 måneder, og på flaske i 6 måneder. I næsen er der noter af kirsebærsyltetøj og søde krydderier. På ganen har den en stærk begyndelse, en fremragende volumen og en vedvarende finale.

Pris

995,-

Cisterna d'Asti Superiore

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Croatin

Denne lækre Cisterna har en vinøs aroma, som nogle gange er æteriske. Den har skønne noter af modne frugter forbedret af en mærkbar, men svage hint af træ. I smagen er den fuld, rig og harmonisk. Dette udtrykker duften af Croatina druen med eftersmag af mandel, hindbær og jordbær.

Pris

379,-

Terre Alfieri Nebiolo - Bricco Della Capelletta

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Nebbiolo

Denne vin har en intens aroma med god kompleksitet og elegance, blomsteragtig med noter af viol, frugtagtig med noter af brombær og hindbær, og krydret med noter af sort peber. I smagen er den tør, varm og blød, med en præcis vinøs smag.

Pris

799,-



Rødvin

Flaske

Cuore

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Barbera og Dolcetto

Denne Barbera er husets hjerte vin. En vin som ære deres bedstefar Carlin, som startede vingården. Druerne brugt i denne vin er fra de første druestokke der blev sat i jorden. Carlin gik og passede stokkende indtil han døde. Efter hans død kunne stokkende ikke mere. Dette er derfor den sidste vin lavet på dem, som en hyldest til deres bedstefar.

Pris

2.199,-

Ciliegio Amarone Docg

- La Collina Dei Ciliegi, Veneto, Italien
- Druer: Corvina Veronese, Corvinone og Rondinella

Vinen tørres i 4 måneder efter høsten og ældes i egetræstønder i 24 måneder, og på flaske i 6 måneder. I næsen er den eksplosiv med noter af bær, krydderier og let tobak. I munden udtrykkes en stor volumen, og en næsten balsamisk finish med en langvarig vedvarende smag. Denne vin kræver retter med struktur og dybde.

Pris

1.995,-

Nero d'Avola

- Meni Cucci, Sicily, Italy
- Druer: Nero d'Avola

En rig fyldig duft, med noter af røde bær. God struktur med blide tanniner. Smager perfekt sammen med pasta- og risretter, grillet kød og mellemstore modne oste.

Pris

289,-

Appassimento

- Meni Cucci, Puglia, Italy
- Druer: Negroamaro og Primitivo

Denne vin har en intens mørk, næsten lille farve. Med sine 17% alkohol, er den en fyldig og duftende med typiske an- tydninger af modne røde bær og lette krydrede toner. I smagen er den fyldig, stor og rund. Den giver en god volumen og en vedholdenhed eftersmag.

Pris

349,-



Rødvin

Flaske

Vigneto Bellavista

- Castello di ama, Toscana, Italien
- Druer: Sangiovese og Malvasia Nera

Enkeltmarksvin fadlagret i 12 måneder på franske egetræs- fade. Vinen har en intens duft af mørke modnet bær, samt blomme, krydderier og lette marmelade noter. Den er elegant og fyldig med fine tanniner, og en lang finish.

(95P - Robert Parker's / 94P - James Suckling / 94P - Wine Spectator)

Pris

2.150,-

Vigneto La Casuccia

- Castello di ama, Toscana, Italien
- Druer: Sangiovese og Merlot

Enkeltmarksvin fadlagret i 12 måneder på franske egetræs- fade. Vinen har en kompleks duft af røde bær, vanilie og tobak. Den har en delikat smag, med fine tanniner, og en lang finish.

(94P - Robert Parker's / 95P - James Suckling / 96P - Wine Spectator)

Pris

2.150,-

L'Apparita

- Castello di ama, Toscana, Italien
- Druer: Merlot

Enkeltmarksvin fadlagret i 18 måneder på franske egetræs- fade. Vinen har en intens duft af mørke bær, og krydderier. I smagen er den elegant, fyldig og kraftig, men stadig fløjls- blød. Den har fine tanniner, og en lang finish.

(91P - Robert Parker's / 94P - James Suckling / 93P - Wine Spectator)

Pris

2.150,-

Little Big Rød

- Château St. Louis La Perdrix , AOP Costières-de-Nîmes, Frankrig
- Druer: Syrah Grenache og Carignan

Kompleks vin med en meget stor smag. Den har skønne aro- maer af bær som kirsebær, brombær mm. Den har den perfekte kombination af frugt og krydrede noter. Servér gerne vinen til retter med en stor smag.

Pris

299,-



Rødvin

Flaske

Chateau du Gazin

- Canon Fronsac, Fankrig
- Druer: Merlot

Denne vin har en smuk granatfarve med rubinreflekser. Den er frugtagtig i næse med dejlige noter af kirsebær. På ganen er den rund, og dens tanniner er silkeagtige. Det hele afslutter i den lange eftersmag på fine krydrede noter og sorte bær.

Pris

399,-

Josephine de Boyd

- Bordeaux Margaux, Fankrig
- Druer: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc og Petit Verdot

Denne vin har fadlagret i 20 måneder. I næsen fornemmes toner af røde frugter og mørke bær. I munden er vinen elegant og velafbalanceret. Dette giver den en generøs rundhed med glatte tanniner. Vinen har en smuk og lang afslutning. En vin som denne passer perfekt til steg og andre retter med mørkt oksekød.

Pris

799,-



Dessertvin

Spørg din tjener efter dessertvin på glas

Flaske

Moscato di Asti

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Moscato

Denne søde Moscato har en flot halmgul farve med bløde gyldne nuancer. I aromaen er den intens, frisk, duftende af orange blomster og salvie i forgrunden, og en blød baggrund af honning. I smagen er den behagelig sød og afbalancerede. Den serveres kold og passer perfekt til enhver form for dessert.

Pris

249,-

Malvasia

- Carlin de Paolo, Pimonte, Italien
- Druer: Malvasia

Denne dessertvin har en skøn kirsebærrød farve. Den har en frisk og aromatisk aroma. I næsen har den en duft af jord- bær med strejf af blomme. I smagen har den en elegant sød- me fra malvasia druen, derudover har den i eftersmagen et strejf af jordbær. Passer perfekt til desserter med bær.

Pris

249,-

BRACHETTO

- Ca de Lion, Pimonte, Italien
- Druer:

Denne vin er fremstillet af topkvalitetsdruer. Den har nogle skønne bobler og en dejlig sødme, der gør den perfekt til diverse festlige lejligheder.

Pris

249,-

Vinsanto

- Meni Cucci, Puglia, Italy
- Druer: Sangiovese

Denne fantastiske dessertvin har ligget på fad i minimum 5 år. Den har en æterisk bouquet, med tørrede figner, ristede mandler og valnøddearoma. I sin smag er den fyldig, perfekt vedholdenhed og harmonisk mellem sødme og friskhed. Prøv den både til oste og til tunge fyldige desserter.

Pris

499,-



Portvin

Glas

Flaske

Rosé Port

- Miguels, Portugal
- Druer: Blandet røde og hvide druer.

Denne rosé-portvin har en attraktiv lyserød farve, hvilket er et resultat af en begrænset kontakt med drueskindet under vinframstillingen. Den er skøn, let og frugtagtig, og har en sød, delikat smag. Nydes afkølet.

Pris

69,-

349,-

Ruby

- Miguels, Portugal
- Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, og Tinto Cão

Denne unge portvin er meget aromatisk med skønne noter af røde frugter og bær.

Pris

69,-

349,-

Tawney

- Miguels, Portugal
- Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca og Tinto Cão

Denne portvin har en aroma af rød bærkompot. Den er velafbalanceret med træ- og vaniljearomaer.

Pris

69,-

349,-

LBV

- Miguels, Portugal
- Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca og Tinto Cão

Denne LBV har ligget på egetræsfad i 4 til 6 år. Den har en dyb rubinrød farve. I smagen er den frisk og frugtagtig med et lækkert strejf af sort lakrids og kemiske nuancer. I ganen er den afbalanceret og koncentreret med stærke afrundede tanniner.

Pris

79,-

399,-