

DRIKKEVARER

APERITIF

glas flaske

Prosecco DOC Brut Italien	80	480
Aperol spritz	90	
Kir Royal Crème de Cassis og Prosecco	90	

COCKTAILS

Mojito Rom, mynte og myntebrus	80	
Cosmopolitan Vodka, cointreau, lime og tranebærjuice	80	
Gin & Tonic Bombay Sapphire gin, lime og 1724 tonic	80	

HVIDVINE

Vi anbefaler

1. Esencia chardonnay , 2019 fa. Fontana Spanien vin med toner af fersken og citrus	85	340
2. Sauvignon blanc 2018 fa. Tarani, Toulouse Frankrig frisk og frugtig	70	300
3. Riesling Rheingau 2018 fa. Weingut Tyskland tør tysk Riesling med en del frugt	85	340
4. Los Armentos 2019 Gallicien Spanien Albarino vindruer. I familie med Riesling		380
5. Marani Bianco, Sartori 2018 Veneto, Italien "Den hvide Amarone" Garganega druer er håndplukkede og har ligget til tørre i 40 dage ligesom Amarone"	90	380
6. Grüner Veltiner Federspiel 2016 fa. Tegernseerhof, Østrig sprødt frugtig, krydret til sidst		480

ROSEVINE

7. Bodegas Fontana, Mesta rosé 2019 Tempranillo, Spanien koncentreret frugt, velafbalanceret	85	340
---	----	-----

RØDVINE

glas flaske

Vi anbefaler		
8. Pinot noir 2016 fa. Villa Molino, Veneto Italien som en Bourgogne vin, 12 mdr på eg	90	380
9. Shiraz og Cabernet 2017 fa. Angoves, Australien fyldig og en del sødme	70	300
10. Cabernet Sauvignon 2017 fa. Dona Paula, Argentinien toner af modne frugter og sorte bær	90	380
11. Corte Lavina Zinfandel 2017 fa. Rocca Puglia Italien primitivo druer, bærduft, fin krydret	90	380
12. Domaine de Pouvarel 2017 fa. Glas, Costieres de Nimes		420
13. Dolba Langhe Barbera 2018 fa. Viberti, Barolo Italien mørk og kraftig		520
14. Valpolicella Ripasso 2017 fa. Bertani, Veneto Italien Amaronens lillebror, lavet på tørrede amaronedruer		520
15. Viña lanciano Reserva Lan 2010 Tempranillo, Rioja Spanien. 92 Parker, enkeltmarks vin		680

ØL

0,25l 0,5

Vi anbefaler

Bellis Old Ale Mørk fadøl Brygget efter Brasserie Bellis opskrift af Wintercoat microbryggerie Sabro, lageret i 6 mdr. Ufiltreret og ikke pasteuriseret	6,7%	45	70
Fås som flaskeøl	6.7%		70
Hancock Pilsner Fadøl. Smagen er fyldigere end andre traditionelle danske pilsnertyper og Saaz humlen giver en blød og afrundet smag	5,0 %	45	70
Hancock Black Lager Fadøl. Brygget med lagermalt. Dette giver i modsatning til pilsnermalt en mørkere farve, samt en mere fyldig øl	5,0 %	45	70
Heineken	0,33	4,6%	60
Mönchshof Alkoholfri øl fra Mönchshof bryggeriet			70

DESSERTVINE

glas

17. Tawny portvin Taylor's, Portugal	80
18. 2018 Moscatel Spanien	80

VAND

Vand Aarhus vand	1 l	25
Vals Kildevand med brus	0,33 l	30
Cola Coca Cola, Coca Cola Zero	0,25 l	30
Orangina appelsinvand med frugtkød	0,25 l	40
Økologisk saft fra Bie Bies bryggeri blev grundlagt i 1841 i Hobro, vælg mellem: Hyldeblomst, æble, solbær, rabarber		40
Belli limonade Brus, solbær, lime, mynte og ingefær	0,5 l	70
Ebeltoft gårdbryggeri Lime og myntebrus Ingefær og citrus	0,25 l	50
Friskpresset juice	0,25 l	50
Druesaft Palmberg, Pfälz, rød eller hvid	0,25 l	40

KAFFE OG THE

The i højt glas Grøn, Keemun China, Ceylon, Hot Chai, Mango, Earl Grey mm		35
Filterkaffe Der tilbydes supplement		35
Espresso		30
Cappucino serveres i lille kop		35
Café au lait serveres i stor kop		40
Café latte serveres i højt glas		40
Irish Coffee		70
Kakao varm med flødeskum		40
Ekstra espresso shot		10

Alle vine bliver smagt for af vores tjenere.

Ved bestilling af hele flasker vin følger en flaske Aarhus vand med gratis. Ved betaling med kreditkort opkræves gebyr. Priser i DKK, inklusive 25% moms og betjening. Der tages forbehold for ændringer i årgange. Udgave 2 2020. Såfremt regningen skal splittes henviser vi til Mobilepay selskabet imellem.

Angående indhold af allergene ingredienser i vores retter beder vi dig og dine gæster kontakte vores personale