

DRINKS

Negroni	sød vermouth, gin, campari, appelsin	85,-
Gin & Tonic	city of london gin, fever tree tonic og tørret citron	85,-
Palazzo Dama	lys rom, kokos likør, ananas juice, lime	85,-
Aperol Spritz	Aperol, Cava reserva, danskvand, appelsin	85,-
"Herskind" spritz	hyldeblomst likør, Cava reserva, danskvand, appelsin	85,-

FADØL

Øko 'Bajeur' pilsner		40,-
Øko 'Girl from Ipanema' IPA		45,-
Brown Ale, Møns bryghus		40,-

FRIZZANTE

Økologisk siciliansk sodavand

'Sportivo'	sportsvand	40,-
'Limonata'	citronvand på skal og saft	40,-
'Aranciata'	appelsinvand	40,-
'Aranciata Rossa'	blodappelsin	40,-
'Chinotto'	cola på kanel	40,-

APERITIVOS

køkkenet åbner 17.30

oliven 45,-

surdejs brød 20,-

catalansk tomatbrød 55,-

mangalica skinke 100g 100,-

skåret spansk chorizo og italiensk fennikelpølse 100,-

ansjoser 39,-

sardiner m. aioli og citron 85,-

'pimientos del padrons' 60,-

FRA KØKKENET

burrata m. tomater og urter 115,-

endives m. parmesan, oliven olie og citron 75,-

kulmule ceviche m. tostadas 125,-

friskost af ko, ged og får m. revet skalotteløg, olie og persille 95,-

'albondigas' spanske kødboller i tomatragu 110,-

'beef tagliata' m. chimichurri og brændt kål 190,-

patatas bravas m. tomat og aioli 75,-

filtreret vand m. el. uden brus 25,-

(ved allergener, spørg personalet)

VINO

hvid

2017 Terre Silvate - La Distesa, Marche Italien (bio)	275,-/ 60,-
2017 Riesling 'Ayler Kupp' Fass 1, Weingut Peter Lauer (bio)	350,-/ 75,-
2016 Beajolais Escapade, France Gonzalvez (natur)	400,-/ 85,-
2017 Macon-Vergisson -Chardonnay 'Sur la Roche', Eric Forest	450,-/ 90,-
2016 La D18, Olivier Pithon (natur)	550,-

orange

2018 Trafalgar, Vin de france, Domaine Mamaruta (natur)	300,-/ 65,-
2017 Regio Bianco, Cantina Margó - Umbria (natur)	385,-/ 80,-

rosé

2017 Rosato, Cantina Margó - Umbria - Sangiovese (natur)	350,-/ 75,-
---	--------------------

rød

2016 Bajondillo, Jiménez-Landi (natur)	275,-/ 60,-
2017 Amassa, Domaine Mámárutá (natur)	275,-/ 60,-
2014 Chausee Rouge, Cabernet Franc (natur)	300,-/ 65,-
2016 Unodinoi primitivo, Tenuta Macchiarola (natur)	350,-
2014 Rosso di Montalcino, Le Ragnaie (bio)	450,-/ 90,-
2016 La Grande Chaude, Ph. Chatillon, Jura, Pinot ((natur)	500,-
2013 Barolo 'Castiglione', Vietti	575,-

bobler

2015 Cava Brut Nature, Can Suriol	275,-/ 60,-
2017 Marie Thibault, la roue qui tourne (natur)	375,-/ 80,-
NV Champagne Tradition, J. Charpentier	450,-
2011 José Dhondt grand cru 2011 Champagne	750,/ 150,-

VINO

KÆLDERKORT

hvid

2015 Riesling 'Morstein', Weingut Dreissigacker	900,-
2015 Mersault 1. cru Blagny, Antoine Jobard	1.000,-
2015 Mersault 1er cru 'poruzot', Antoine Jobard	950,-
2013 Meursault 1. cru Poruzots, Antoine Jobard	1.100,-
2013 Puligny-Montracet 1.cru 'La Truffière', Bruno Colin	1.100,-

rød

2013 Clos-saint-Denis Grand Cru, Stephane Magnien	1.500,-
2015 Chambolle-Musigny 1.cru 'Les Sentier', Stephane Magnien-	950,-
2009 Barolo 'Brunate' Vietti	1.800,-
2012 Barolo 'Lazzarito' Vietti	1.800,-
2015 Barbera D'alba, Vigna Vecchia 'Scarrone', Vietti	800,-
2014 Chianti Classico (Riserva) 'Il Campitello, Monteraponi	850,-
2012 Toscana Rosso 'Baron Ugo', Monteraponi	950,-

KAFFE

double espresso 25,-

Americano 25,-

Cortado 35,-

Flat white 35,-

Cappucino 35,-

Latte 40,-

AVECS

'Pineau des Charantes'	sød vin på druer Columbard, folle blanche	75,-
Calvados Pere Jules	cognac op æbler, lagring 3 år	85,-
Sød vermouth	drue Ugni Blanc fra Dolin	75,-