

Snacks

Råvarene på vores menu er blandt andet fra Cibboca og Helges Oste.
Nøje udvalgt så ordet "snacks" skriger kvalitet.

Pool Toast

Landskinke, Manchego & dijonnaise
65 kr.

Brød m/ Olivenolie

Bagt af Justus hos Helges oste på Østerbro med Olivenolie fra Cibboca
45 kr.

Oliven, nødder eller chips

Oliven fra Puglia i Italien
45 kr.

Iberico m/ surdejsbrød

Iberico skinke og friskbagt surdejsbrød fra Helges Oste
85 kr.

Padrons

Grillet m/ salt og citron
55 kr.



Cocktails

95 kr

*=Alkoholfri

Paloma

Classic

Olmeqa Tequila Blanco, Lime, Grape soda

Low

Mexican Agave ISH, Olmeqa Tequila Blanco, Lime, Grape soda

**No*

Mexican Agave, Lime, Grape Soda

Sportif Tonic

Classic

Vodka, Grape Likør, Tonic

Low

Vodka, Agave sirup, Tonic

Vermouth Tonic

Classic

Carpano Vermouth, Tonic

Low

Anaperitivo ISH, Carpano Vermouth, Tonic

**No*

Anerperitivo ISH, Tonic

Whiskey Sour

Classic

Four Roses, æggehvider, Lime, Agave sirup

Amaretto Sour

Classic

Amaretto, æggehvider, Lime, Agave sirup

Negroni

Classic

Carpano Classico Vermouth, Campari, Gin

Low

London Botanical Gin ISH, Carpano Classico Vermouth, Campari

Italicus Sour

Classic

Italicuz, æggehvider, Lime, Agave sirup

Kaffe Martini

Classic

Espresso, Kahlua, Vodka, Agave sirup

Pina Bianca

Classic

Havana Club Anjo 3, Lime, Ananas sirup, Hyldeblomst

Low

Havana Club Anjo 3, Lime, Ananas sirup, Hyldeblomst

**No*

Carrbian Spiced ISH, Lime, Ananas sirup, Hyldeblomst

Spicy Margarita

Classic

Olmeqa Tequila Blanco, Cointreau, Lime, Chili

Low

Mexican Agave ISH, Cointreau, Lime, Chili

**No*

Mexican Agave ISH, Lime, Chili

Bloody Mary

Classic

Grey Goose Vodka, Tomat juice, Lime, Selleri

125kr*



Alt andet

Fadøl

“Fløjte” Heineken 1 for 40 kr, 4 for 120 kr.

Birra Moretti 60 kr.

Royal Blanche 55 kr

Odense Classic 55 kr.

Snuble Juice 60 kr.

Longdrinks 85kr

Gin & Tonic

Vodka Mate Mate

Vodka Energi

Vodka Dansevand

Rum & Cola

Diverse

*Matcha Tonic Odd Balance 45 kr.

*Matcha Lemonade Odd Balance 45 kr.

*Maté Maté 35 kr.

Frem Sodavand 25 kr.

NB Cider 45 kr.

Dansevand 45 kr.

Fra Kassen

Heineken 45 kr.

Birra Moretti 45 kr.

Odense Pilsner 40 kr.

Odense Classic 40 kr.

45 Days Pilsner 45 kr.

*Heineken 0.0 45 kr.

*Implosion 45 kr.

*Implosion Lager 45 kr.

*Doing Zero Sunset IPA 45 kr.

*Doing Zero Hazy Lazy 45 kr.

*Doing Zero Zen Citrus 45 kr.

Vin på fad

Piu Fizz Frizante

Wagram

Chablis

Orange IGT

Gamay

Nebbiolo

Glas: 75 kr.

Glas: 75 kr.

Glas: 95 kr.

Glas: 75 kr.

Glas: 75 kr.

Glas: 95 kr.

0,5 karaffel 250 kr.

0,5 Karaffel 250 kr.

0,5 karaffel 375 kr.

0,5 karaffel 250 kr.

0,5 karaffel 250 kr.

0,5 karffel 375 kr.



Vin

● = Alkoholfri

	Pris
BOBLER	
2024 Orange Pet Nat, <i>Brand Bros, Pfalz</i>	550
NV Tradition Extra Brut 1er cru, <i>Lelarge Pugeot, Champagne</i>	670
L'atavique MAGNUM, <i>Mouzon Leroux</i>	1100
L'atavique, <i>Mouzon Leroux</i>	800
HVIDE	
2024 Riesling Free, <i>Brand Bros, Pfalz</i>	510
2023 Alte Reben, <i>Peter Jakob Kuhn, Rheingau</i>	550
Terre de 3 anjou blanc, <i>Terra vita vinum</i>	550
2023 La Femme Soleil, <i>Cyril Fhal, Cotes Catalanes</i>	550
2022 'La Croisette' Aligote, <i>Domaine la Varenne, Bourgogne</i>	550
2023 Arenas de Santyuste, <i>Esmeralda Garcia, Rueda</i>	575
2022 Bourgogne Blanc 'Grain de Soleil', <i>Le Grain du Vin, Bourgogne</i>	635
2023 Chablis 1cru 'Cotes de Juan', <i>Clement, Lavallée, Chablis</i>	825
2022 Sancerre "D'Antan", <i>Henri Bourgeois, Loire</i>	725
2014 Riesling Grossi Laüe, <i>Famille Hugel, Alsace</i>	800
2022 Pouilly-Fuisse, <i>Domaine J. A. Ferret, Bourgogne</i>	750
2022 Meursault "les Forges", <i>Domaine Prieur-Brunet, Bourgogne</i>	1000
2023 Chablis Grand Cru "Les Clos", <i>Domaine De L'Enclos</i>	1050
2022 Meursault Blanc 'Les Peutes Vignes', <i>Nicolas Morin, Bourgogne</i>	1100
ALKOHOL FRI	
● Arensbak Hvid	500
● Riesling "Zero", <i>Riffel, Rheinhessen, Tyskland</i>	500



Vin

● = Alkoholfri

ORANGE

2024 Brisat, Azimut, Penedes	500
2023 Le Schlouk 1L, Domaine Geschict, Alsace	550
2022 Macabouef #2, Mas Coutelou, Cotes Catalanes	585

RØDE

Morgon Vvielles Vignes, GUY BRETON	635
2023 La Madone Fleurie, Justin Dutraive, Beaujolais	550
2021 Maranges 'Les Clos Roussots', Maison en Belles Lies, Bourgogne	750
2021 Vaille que Vaille, Pierre Bourlier, Ardeche	510
2020 Brunello di Montalcino, Casanova di Neri, Toscana	850
2020 Barolo, Brovia, Piemonte	900
2023 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, Henri Magnien, Bourgogne	950
2020 Pommard Premier Cru "Clos Orgelot", Clos du Moulin Aux Moines, Bourgogne	1200
2015 Nuit Saint Georges "Au Bas Combe", J. Coudray Bizot, Bourgogne	1200

