

## cocktails

<b>CHICKS SPRITZ</b> Byens bedste Spritz! Med æblecider	85 kr.
<b>NORHLUND ØKOLOGISKE COCKTAILS</b> Vodka, strawberry, rhubarb Rum, rose hip & sea buckthorn Gin, carrot & vanilla Gin, elderflower & ginger	75 kr.

## fadøl

<b>ROYAL ØKO PILSNER / CLASSIC</b> lille	30 kr.
standard	55 kr.

## vand

<b>KARMA COLA FAMILY 0.25 l</b> Cola, Gingerella eller Lemony Lemonade	35 kr.
<b>CRAFT SODA 0.2 l</b> Lemon Lime Burst, Passion Fruit Fiesta, Ginger Geronimo eller Blood Orange Obsession	35 kr.
<b>LÆSK KOMBUCHA 0.34 l</b> Fermenteret te. Vælg mellem Grøn te med ingefær eller Grøn te med hyldeblomst	42 kr.
<b>NUMBA - AFRIKANSK ISTHE 0.33 l</b> Lavet på ekstrakt fra hibiscus blomst. 'The original' er ren hibiscus. 'Sweet ginger' er med ingefær og sødet med rørsukker	35 kr.
<b>FIZZY VAND</b> glas	10 kr.
kande 0.5 l	15 kr.
kande 0.75 l	20 kr.
<b>STILL VAND</b> glas	5 kr.
plast flaske 0.5 l	20 kr.
kande 0.75 l	10 kr.

## kaffe

### FRA COPENHAGEN COFFEE LAB

<b>AMERICANO &amp; ESPRESSO</b> lille	28 kr.
standard	30 kr.
<b>MED MÆLK ANY STYLE</b> lille	30 kr.
standard	32 kr.

by chicks  
**chicks**  
organic rôtisserie

DRIKKE

# vin

## bobler

**2011 RÉSERVE DE LAVERNETTE, GRANIT BRUT NATURE** 375 kr.

Spændstig, grønt æble, bare ben og forår

**ANDRÉ BEAUFORT, AMBONNAY, CHAMPAGNE BRUT NATURE** 495 kr.

Æble, sex, ren og krudt

## hvid

**2016 DOMAINE DE L'OCRE ROUGE, CHARDONNAY** glas 70 kr. 350 kr.

Sød abrikos og nødder i næsen. Lækker fedme og mineralitet i munden.

**2014 CHÂTEAU DE LAVERNETTE, BEAUJOLAIS-BLANC** 365 kr.

Hvide blomster, honningmelon, boudoir

**2015 CHICKEN SHIT CHARDONNAY, FRANKLAND ESTATE, AUSTRALIA** 380 kr.

Cremeret og sprød på en gang, ferskenduft og fin citrustone

**2015 HALLGARTENER HENDELBERG, PETER JACOB KÜHN, RIESLING TROCKEN** 385 kr.

Rankhed og dybde, mineralitet og syre

**2013 CHÂTEAU DE LAVERNETTE, CUVÉE JEAN-JACQUES DE BOISSIEU, PUILLY-FUISSÉ** 650 kr.

En smuk perle. Gule modne frugter, juicy syre, træ og parfume

## rosé

**2016 DOMAINE DE L'OCRE ROUGE, SYRAH** glas 60 kr. 305 kr.

Solnedgang i Provence efter hed eftermiddagssex. Perfekt

**2014 PATA TRAVA, XINOMAVRO, LIGAS** 350 kr.

Mineralsk og prikkende, flirt og røde vingummiflagermus

**LE RAÏT ROSE BRUT, METHODE TRADITIONNELLE** 375 kr.

Musserende og lækende rosé

## orange

**2014 A DEMÛA, STEFANO BELLOTTI CASCINA DEGLI ULVI** 565 kr.

Biodynamisk druebombe af bla. Riesling, Verdea, Timorassa, Moscatella

## rød

**2016 DOMAINE DE L'OCRE ROUGE, MERLOT** glas 70 kr. 350 kr.

Spicy, intens og let. Brombær, grillede noter og kakao

**2015 CHÂTEAU DE LAVERNETTE, BEAUJOLAIS-VILLAGE** 365 kr.

Saftig, frugtig og ukompliceret bællewin

**2010 CHIANTI RUFINO, FATTORIA CERRETO LIBRI, PONTASSIEVE, TOSCANA** 475 kr.

Klassisk Chianti, lavet med kærlighed og kohorn, raffineret, let og karakterfuld

**2012 MARNE BLEUE, LE MAISON P-U-R, COTE DU RHONE, SYRAH** 490 kr.

Tobak, figner og blomme. En rigtig funky far-vin

**2015 BOURGOGNE CHARMOIRE ALICE BEAUFORT** 525 kr.

Læskende sommersaft som perler på tungen. Scoregaranti. 100% pinot noir

# cider

**COUP DE CANON 4,5 %** 50 cl 80 kr.

Fransk ufiltreret landcider fra Normandiet. Modne æbler, sødme og masser af blød boble

**DUNKERTONS PREMIUM CIDER 6,8 %** 50 cl 80 kr.

Engelsk stil, strågul farve, med en smule stald og kvædeduft

**DUNKERTONS PERRY 7,5 %** 50 cl 80 kr.

Sød i næsen, tydelig pære og engelsk elegance

**CIDRERIE DU LEGUER 5 %** glas 50 kr.

Fransk sprødhed, æblehøst og super skum 75 cl 150 kr.

**ÆBLEROV, BENENE PÅ NAKKEN 2015 5,9 %** 75 cl 200 kr.

Æblerovs flagskib med masser af frugt og friskhed

**ÆBLEROV, FRANKOFIL 2015 5,9 %** 75 cl 230 kr.

Friskhed, mundfylde og staldpræg. Stilen er nordfransk

**ÆBLEROV, SIG NATUR 2015 5,9 %** 75 cl 280 kr.

Pigeonæbler og kærlighed. Frisk, aromatisk og fad

**DOMAINE DE KERVÉGUEN 5,5 %** 75 cl 250 kr.

Træfade, lunt efterår og masser af eksotisk frugt

**NAGELBJERG, SEJERØ 2014 8,5 %** 75 cl 315 kr.

Vinøs, ren og duft af lavendel

**NAGELBJERG, BIRKERØD WILDSTYLE II 2014 8,5 %** 75 cl 315 kr.

Rustik, stor frugt og ren syre. Lavet på vilde æbler fra hegn og krat i Birkerød og omegn