

## cocktails

<b>NORHLUND ØKOLOGISKE COCKTAILS</b>	75 kr.
Vodka, strawberry, rhubarb	
Rum, rose hip & sea buckthorn	
Gin, carrot & vanilla	

## fadøl

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

## vand

<b>KARMA COLA FAMILY 0.25 l</b>	35 kr.
Cola, Gingerella eller Lemony Lemonade	

<b>CRAFT SODA 0.2 l</b>	35 kr.
Lemon Lime Burst, Passion Fruit Fiesta, Ginger Geronimo eller Blood Orange Obsession	

<b>LÆSK KOMBUCHA 0.34 l</b>	42 kr.
Fermenteret te. Vælg mellem Grøn te med ingefær eller Grøn te med hyldeblomst	

<b>NUMBA - AFRIKANSK ISTHE 0.33 l</b>	35 kr.
Lavet på ekstrakt fra hibiscus blomst. 'The original' er ren hibiscus. 'Sweet ginger' er med ingefær og sødet med rørsukker	

<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

**2015 CANTE RENARD BLANC, PHILIPPE PIBAROT, VIN DE FRANCE** 275 kr.  
Frisk, frugtdreven og læskende

**2014 CHÂTEAU DE LAVERNETTE, BEAUJOLAIS-BLANC** glas 75 kr. 365 kr.  
Hvide blomster, honningmelon, boudoir

**2015 HALLGARTENER HENDELBERG, PETER JACOB KÜHN, RIESLING TROCKEN** 385 kr.  
Rankhed og dybde, modne frugter, mineralitet og syre

**2014 MADEMOISELLE M, ALEXANDRE BAIN, POUILLY FUME** 560 kr.  
Senthøstet perle med abrikos i næsen. Ufiltreret og biodynamisk

## rosé

**2014 PATA TRAVA, XINOMAVRO, LIGAS** 350 kr.  
Mineralsk og prikkende, flirt og røde vingummiflagermus

**LE RAÏT ROSE BRUT, METHODE TRADITIONNELLE** 375 kr.  
Musserende og læskende rosé

## orange

**2014 ERDREICH, WEINGUT SCHMITT** 515 kr.  
Udtryksfuld, voluminøs og seriøs. Eksotisk frugt og tanin med bid

**2014 PINOT GRIS VORBUG MACERATION, PIERRE FRICK, ALSACE** 555 kr.  
Biodynamisk rustrød lækkerbisker med anisnoter al a Kongen af Danmark

**2014 A DEMÛA, STEFANO BELLOTTI CASCINA DEGLI ULVI** 565 kr.  
Biodynamisk druebombe af bla. Riesling, Verdea, Timorassa, Moscatella

## rød

**2015 CHÂTEAU DE LAVERNETTE, BEAUJOLAIS-VILLAGE** glas 75 kr. 365 kr.  
Saftig, frugtig og ukompliceret bællevin

**2015 TERRES DE CHAZEUX, DELPHINE & SÉBASTIEN BOISSEAU, BOURGOGNE** 385 kr.  
Biodynamisk, ingen svovl, svulstig krop, mørk duft, let i mund

**2013 MORGON LES CHARMES, DOMAINE DU CRÊT DE RUYÉRE** 399 kr.  
Let og elegant, modent kirsebær

**2010 CHIANTI RUFINO, FATTORIA CERRETO LIBRI, PONTASSIEVE, TOSCANA** 475 kr.  
Klassisk Chianti, lavet med kærlighed og kohorn, raffineret, let og karakterfuld

**2014 TONY BORNARD, LE PINOT NOIR** 550 kr.  
Stald og sensommer af Tony The Man

## 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

**ÆBLEROV, BENENE PÅ NAKKEN 2015 5,9 %** glas 55 kr. 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