

Menu á la Kitchenette

VARMT



Filterkaffe	25,-
Espresso	20,-
Cortado	28,-
Cappuccino	35,-
Caffe Latte	37,-
Latte Macchiato	30,-
Chai Latte	45,-
Iskaffe med sirup	49,-
Varm Chokolade med flødeskum	45,-
Irish Coffee	58,-
Te fra Tante T, Flere varianter	40,-
Sirup Vanille, karamel el. hasselnød	5,-
Havremælk	5,-

KOLDT



Royal Pilsner el. Classic	42,-	55,-
Schiøtz IPA	45,-	60,-
Anarkist Mørk Mumme	45,-	60,-
Edelweiss Beer	45,-	60,-
Flaskøl Anarkist, Flere varianter	60,-	60,-
Alkoholfri Øl	38,-	48,-
Sodavand	35,-	48,-
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Lemon		
Egøkkilde Citrus	35,-	
Saft Økologisk, Flere varianter	35,-	
Cider	50,-	
Appelsinjuice	45,-	
Lemonade	45,-	
Grape m. Mynte & hibiscus Timian m. Citron & orange, Ingefær m. Citron & lime. Tilføj 3cl rom / vodka +30,-)		

VINE PÅ GLAS

HVIDE

Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	60,-
Rinol Grigio, Bertoldi, Italien	65,-
Piesling, Kloster Eberbach, Tyskland	75,-
Chardonnay, Poulet, d'Oc	80,-
Chardonnay, Bogle, Californien	100,-
Sancerre, Domaine Dezat, Frankrig	125,-
Savigny L. Beaune 1er Cru, C et T, Bourgogne	165,-

RØDE

Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	60,-
Zinfandel, Western Cellars, Californien	70,-
Ripasso Superiore, Sempregon, Valpolicella	75,-
Pinot Noir, Poulet, d'Oc	80,-
Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero	80,-
Pinot Noir, Bogle, Californien	100,-
Reserva, Ardal, Ribera del Duero	175,-

BOBLER



Cava Brut, Ana Ferret, Spanien	65,-	295,-
Tørre sprøde bobler fra lille familiegård udenfor Barcelona.		
Spumante Rosé, Corte delle Calli, Italien		325,-
Frugtig og charmerende rosé med fine bobler.		
Moscato Spumante Dolce, Capotta, Italien		350,-
Søde og charmerende bobler på Moscato druen.		

CHAMPAGNE



2012 Vintage Brut, La Majestueuse, Marno	695,-
Primært Chardonnay, Delvist fadlagret. Sprød og lækker.	
Brut, L'Éloquente, Marno	495,-
Charmerende tør og festlig.	
1,5 L Magnum:	1150,-
0,375 L Demi:	285,-

SØDE VINE



Sauternes, Louis Eschenauer, Bordeaux	75,-	350,-
Fransk klassiker på botrytisramte druer. Lys og sødemfuld.		
Ruby Port, Quinta do Estanho, Porto	80,-	395,-
Klassisk mørk port med blød sødme og god rød frugt.		
10 year old Tawny, Quinta do Estanho, Porto	475,-	
Fadlagret portvin med kompleksitet og dybde.		

HVID

FRANKRIG

Sauvignon Blanc, Louis E., Sydfrankrig	265,-
Tør og sprød hvidvin med noter af stikkelsbær og citrus.	
Chardonnay, Poulet, d'Oc	385,-
Klassisk fransk. Tør og frugtig med medium fglde.	
Sancerre, Domaine Dezat, Loire	495,-
Tør og sprød med fin mineralitet og pæn syre.	
Chablis, Chartron et Trebuchet, Bourgogne	550,-
Fransk klassiker. Tør og sprød med masser af mineralitet.	
Savigny L. Beaune 1er Cru, C et T, Bourgogne	750,-
Fadlagret Premier Cru Chardonnay med power og fglde.	
Meursault, Chartron et Trebuchet, Bourgogne	995,-
Stor vin. Tør med tydelige fadnoter og masser af friskhed.	

ØVRIGE EUROPA

Pinot Grigio, Bertoldi, Garda	295,-
Halvtør italiensk klassiker. Frugtig og charmerende.	
Riesling, Kloster Eberbach, Rheingau	350,-
Sprød og charmerende med let frugtig sødme.	
Grüner Veltliner, Helmut Maglock, Kamptal	375,-
Østrisk publikumsfavorit. Frisk og meget frugtig.	
Macabeo/Malvasia, Lar de Paula, Rioja	450,-
En sjældn kuriositet. Faddermereret hipstervin.	

ØVERSDISK

Sauvignon Blanc, Double Cove, Marlborough	395,-	
Meget frisk og frugtig med noter af stikkelsbær og hylde.		
Chardonnay, Bogle, Californien	100,-	425,-
Stor og kraftig med 9 mdr. fad og imponerende friskhed.		

ROSÉ



Cinsault, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	60,-	265,-
Tør, lys, sydfransk rosé. Frisk, mild og læskende		
Les Embruns, Doriac, Sydfrankrig	65,-	295,-
Halvtør, helt lys og charmerende. 1,5 L Magnum:		625,-
Cabernet Rosé, Helmut Maglock, Østrig	425,-	
Let mørk rosé med tydelige noter af modne jordbær.		
AIX Rosé, Maison AIX, Aix en Provence	495,-	
Kongen af Aix en Provence. Wow! 1,5 L Magnum:		995,-
3,0 L Dobbel Magnum:		2250,-

RØD

FRANKRIG

Merlot, Louis Eschenauer, Sydfrankrig	265,-
Blød & frugtig. Et charmerende glas sydfransk landvin	
Pinot Noir, Poulet, d'Oc	385,-
Saftig og charmerende frugtig Pinot Noir.	
Cuvée Prestige, Domaine d'Angayrac, Rhône	385,-
Kraftig, let krydret Grenache/Syrah fra Costières de Nîmes	
Château-neuf du Pape, Grand Veneur, Rhône [øko]	650,-
Rhône's helt store kanonslag. Topproducent i moderne stil.	
Nuits-Saint-Georges 1er Cru, ChartronTrebuchet	1395,-
Bourgogne	
Klassisk stor rød Bourgogne med både power & elegance.	
Pomerol, Clos Brun Mazeyres, Bordeaux	995,-
Tør og fyldig med stor dybde.	

ITALIEN

Barbera d'Asti, Casina Radice, Piemonte	295,-
Saftig & frugtig rødvin med charme & karakter.	
Ripasso Superiore, Sempregon, Valpolicella	350,-
Saftig & smagfuld rødvin med let sødme.	
Primitivo di Manduria, Marina, Puglia	395,-
Silkeblød & sødemfuld rødvin fra topproducent.	
Chianti Classico, Cafaggio, Toscana [øko]	495,-
Historisk vingård. Saftig & tør med pæn power.	
Amarone, Bertoldi, Valpolicella Classico	595,-
Stor tung bombe. Silkeblød smagseksplottion med let sødme.	
Barolo Cru, Piazzo, Piemonte	750,-
Moderne enkeltmarks Barolo fra Sottocastello di Novello.	

SPANIEN

Tempranillo, Ardal, Ribera del Duero	395,-
Tør med bløde noter af røde bær, ristet brød & vanille.	
Monastrell, Gusto, Jumilla	450,-
Kraftig & intens rødvin med noter med let sødme.	
Reserva, Ardal, Ribera del Duero	695,-
Kraftig & silkeblød med noter af røde bær, læder & lejrblå.	

CALIFORNIEN

Zinfandel, Western Cellars, Californien	325,-
Saftig & charmerende rødvin med god sødme & power.	
Pinot Noir, Bogle, Californien	425,-
Fyldig fadlagret Pinot Noir. Note af røde frugter & vanille.	
Cabernet Sauvignon, Juggernaut, Californien	575,-
Stor kraftig Cab med pæn sødme & masser af rød frugt.	