

Shezan

Pakistani and Indian Restaurant



33 24 78 88



info@shezan.dk



Viktoriagade 22, 1655 København

STARTER - FORRETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

1. PAPADAM

Two pieces, crispy round chips made of gram flour.

2 stk, store sprøde chips lavet af kikærtemel og krydderier.

15 Kr

2. BANGALA SALAD

Fresh sliced tomato with olive oil, chopped onions, olives and basil.

Friske tomater, oliven olie, hakket løg, oliven og balsamico.

45 Kr

3. SHEZAN SALAD

Iceberg, tomatoes, carrots, bell pepper and chick peas served with mint sauce.

Kikærter, tomat, agurk, gulerod, peber, røde bønner med karry yoghurt.

45 Kr

4. PRAWN COCKTAIL

Small prawns served with cocktail dressing.

Rejesalat serveres med cocktaildressing.

55 Kr

5. MED SALAT SALAD

Marinated chicken pieces served with salat and yogurt dressing.

Små flamberede kyllingstykker med salat og hvidløgsdressing.

55 Kr

6. VEGETABLE SAMOSA

Vegetables baked in special pastry (deep fried).

Indbagt kryderet grøntsager (friturestegt).

45 Kr

7. RITA

Yogurt with fresh vegetables and spices.

Yoghurt, agurk, tomat, kartofel og løg.

25 Kr

8. ONION BHAJI

Deep fried onion soaked in the batter of gram flour, eggs and spices.

Æg, kryderet kikærtemel og løg.

45 Kr

9. SEEKH KEBAB

Minced lamb and beef in spear with spices.

Kryderet ovenbagt hakket lammekød og oksekød på 2 spyd.

55 Kr

10. CHICKEN TANDOORI

Marinated chicken leg with tandoori masala and oven made.

Grillet kylling med kryderier og yoghurt (bagt i ovn).

55 Kr

11. DAL SOUP

Lentils soup served with half chapati.

Kryderet linsesuppe med halv chapati.

49 Kr

12. CHICKEN CORN SOUP

Soup with chicken and the corn.

Let kryderet kyllingesuppe med majs.

49 Kr

13. CREAMED CHICKEN SOUP

Chicken soup with the cream.

Kyllingesuppe med fløde.

49 Kr

16. ALOO TIKKI

Spiced vegetables and mashed potatoes patties.

Pande stegt blandet hakket grøntsager og kartofler.

49 Kr

18. VEGATABLE SOUP

Mixed vegetables soup.

Grøntsagerruppe.

49 Kr

19. TOMATO SOUP

Homemade tomato soup with mild spices.

Tomatsuppe.

49 Kr

20. PRAWN SPECIAL COCKTAIL

Salat and small prawns topped with the mango, almonds, and dressing.

Grøntsager og rejer garneret med mango og mandler.

59 Kr

LAMB DISHES - LAMMERETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

21. LAMB CURRY

Lamb pieces in the medium spicy curry sauce.

Lammestykker i karry.

109 Kr

22. LAMB POTATOS

Lamb pieces with potatoes in the curry sauce.

Lammestykker i karry med Kartoffler.

119 Kr

23. LAMB SPINACH

Lamb pieces with curry sauce and spinach and the spices.

Lammestykker i karry med spinat.

119 Kr

24. LAMB BHINDI

Lamb fried with ladies finger and the sauce.

Lammestykker i karry med okra.

119 Kr

25. LAMB CHANA

Lamb with chick peas in the curry.

Lammestykker i karry med kikærter.

119 Kr

26. LAMB BHUNA

Lamb in thick sauce with tomatoes and spices.

Lammestykker i tyk karrysauce med spicielle krydderier og tomater.

125 Kr

27. LAMB SHAHI KORMA

Lamb served in cream sauce with the almonds and coconuts.

Lammestykker med mandler, kokos i kryderer karry-flødesauce.

125 Kr

28. LAMB MUSHROOM

Lamb and mushroom in the spicy sause.

Lammestykker i karry med champignon.

119 Kr

29. LAMB KOFTA

Lamb meat balls with different spices in the curry sauce.

Lammekøbboller i karry.

119 Kr

30. LAMB DHANSAK

Sweet/sour lamb with pineapples, almonds and the lentils.

Sur / sød med krydretet lam, garneret med ananas, mandler og linser.

119 Kr

31. LAMB ROGAN JOSH

Lamb made in butter, and tomatoes with spiced sauce.

Lam toppet med smør, peber og tomater.

119 Kr

32. LAMB DOO PIAZA

Lamb with fried onions and the spicy spices.

Lam med stegte løg og stærke krydderier.

125 Kr

33. LAMB KASHMIRI KORMA

Lamb with the mild cream sause topped with mango and almonds.

Lam stegt i mildt kryderet flødesauce med mango og mandler.

125 Kr

34. LAMB KARAHI

Lamb fried with tomatoes, onions, bell peppers and garnished with ginger and coriander.

Wokstegt m. tomater og peberfrugt , garneret m, ingefær og koriander.

125 Kr

36. LAMB MIX FRUIT KORMA

Lamb with the friuts and the cream and mango.

Lam med mango og mandler.

125 Kr

37. LAMB BUTTER

Lamb fried in the butter sauce and the spices.

Lam stegt i kryderet i smørsauce.

119 Kr

38. LAMB VINDALOO

Lamb with the spicy spices and hot sauce.

Lam med vindaloo i stærkt kryderet karrysauce.

119 Kr

39. LAMB VEGETABLE

Lamb and mixed vegetables made with different spices.

Lam med grøntsager tilberedt med forskellige krydderier.

125 Kr

40. ACHER GHOST

Lamb in the spicy pickle sauce.

Lammekølle i picklessauce.

119 Kr

CHICKEN DISHES - KYLLINGERETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

41. CHICKEN BALI CURRY

Chicken pieces in the curry sauce.

Kyllingestykker i karry.

109 Kr

42. CHICKEN VEGETABLE

Chicken and mixed vegetables with spices and curry.

Kyllingestykker i karry med grøntsager.

125 Kr

43. CHICKEN SPINACH

Chicken and minced spinach made in curry.

Kyllingestykker i karry med spinat.

119 Kr

44. CHICKEN BHINDI

Chicken fried with ladies finger in the curry sauce.

Kyllingestykker i karry med okra (Lady fingers).

119 Kr

45. CHICKEN CHANA

Chicken and chick peas in curry sauce.

Kyllingestykker i karry med kikærter.

119 Kr

46. CHICKEN VINDALOO

Chicken pieces with vindaloo in strong spicy curry sauce.

Kyllingestykker med vindaloo i stærk kydret karrysauce.

119 Kr

47. CHICKEN SHAHI KORMA

Chicken made in cream sauce with almonds, coconuts and the spices.

Kyllingestykker med mandler, kokos i kryderer karry-flødesauce.

119 Kr

48. CHICKEN TIKKA MASALA

Chicken made with cream, curry and tikka masala.

Flamberede kyllingestykker i karry med grøn peber og tomat.

119 Kr

49. CHICKEN MUGHLAI

Chicken in curry with eggs.

Kyllingestykker med æg i karry.

125 Kr

50. CHICKEN MUSHROOM

Chicken and mushrooms in the curry sauce.

Kyllingestykker i karry med champignon.

119 Kr

51. CHICKEN JAFEREZI

Chicken fried with bell peppers and made in yogurt sauce.

Kyllingestykker stegt med peber tilberedt med yoghurtssauce.

119 Kr

52. CHICKEN DHANSAK

Sweet/ sour spiced chicken with pineapples, almonds and lentils.

Sur/Sød med kryderet kylling, garneret med ananas, mandler og linser.

119 Kr

53. CHICKEN RAGHAN JOSH

Chicken made in butter with spiced sauce and the tomatoes.

Kylling toppet med smør, peber og tomater.

119 Kr

54. CHICKEN DOO PIAZA

Chicken with fried onions and hot spices.

Kylling med stegte løg og stærke krydderier.

125 Kr

55. CHICKEN KASHMIRI KORMA

Chicken made in mild cream sauce with mango and almonds.

Stegt kylling i mildt kryderet flødesauce med mango og mandler.

125 Kr

56. CHICKEN KARAH

Chicken fried with onions, tomatoes, bell peppers and garnished with ginger and coriander.

Kyllingestykker tilberedt i Pakistansk wok.

119 Kr

57. ACHAR MURGH

Chicken pieces made in the pickles and sauce.

Kyllingestykker i picklessauce.

119 Kr

58. CHICKEN GINGER

Chicken made in the spicy sauce with ginger.

Kyllingestykker med kryddersauce og ingefær.

119 Kr

59. CHICKEN BUTTER

Chicken made in the butter sauce and spices.

Kyllingestykker stegt i smørsauce og krydderier.

119 Kr

BEEF DISHES - OKSØEKDSRETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

61. BEEF MASALA

Beef made with onions, tomatoes and bell peppers in spicy sauce.

Oksekød i specielt kryderet karrysauce med tomater og grøn peber.

119 Kr

62. BEEF VINDALOO

Beef in hot sauce with spices.

Oksekød i stærk karrysauce.

119 Kr

63. BEEF CHAHA

Beef and chickpeas made in spiced sauce.

Oksekød med kikærter i kryderet sauce.

119 Kr

64. BEEF PALAK

Beef with spinach and curry sauce.

Oksekød med spinat i kryderet sauce.

125 Kr

PRAWN DISHES - REJERETTER

“SMALL PRAWNS”

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

65. PRAWN BHUNA

Fried prawns with onions, tomatoes and bell peppers in the curry.

Stegte rejer i tyk karry sauce med tomater og grøn peber.

125 Kr

66. PRAWN SPINACH

Prawn with spinach in the spicy curry.

Rejer i tyk karrysauce med spinat.

125 Kr

67. PRAWN CHANA

Prawn with chickpeas and spices in sauce.

Rejer i tyk karrysauce med kikærter.

119 Kr

68. PRAWN FRUITY KORMA

Prawn made in the cream sauce with the fruits and almonds.

Rejer garneret med mango og mandler.

125 Kr

VEGETABLE DISHES - VEGETARRETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

70. VEG TAWA

Mixed vegetables with ginger and garlic made in yogurt sauce with curry and served in the hot plate.

Friske blandede grøntsager stegt på tawa med yoghurt sauce.

119 Kr

71. DAL TARKA

Lentils fried in butter and garlic with different spices.

Linser tilberedt i hvidløg og smør med forskellige urter.

85 Kr

72. DAL SPECIAL

Lentils with butter fried onions, tomatoes and bell peppers and spices.

Linser tilberedt i smør med tomater peber og forskellig krydderier.

90 Kr

73. CHANA CURRY

Chick peas made in curry sauce.

Kikærter i karry.

85 Kr

74. VEGETABLE CURRY

Mixed vegetables in spiced curry sauce.

Grøntsager i karry.

90 Kr

75. VEGETABLE KORMA

Mixed vegetables made in cream sauce with raisins and coconuts.

Grøntsager med mandler og rosiner.

99 Kr

76. PALAK PANEER

Spinach and the home made cheese with spices.

Spinat tilberedt i hjemmelavet indisk ost.

90 Kr

77. PANEER TIKKA

Paneer made with butter sauce with tomatoes or in tikka sauce.
Smørstegt hjemmelavet feta ost med smør eller tikkasauce.

109 Kr

78. BHINDI

Okra (ladies finger) fried with onions and tomatoes and spices.
Stegt kryderet okra tomat og løg.

90 Kr

79. PALAKALOO

Spinach and the potatoes fried in spices, tomatoes and onion.
Spinat og kartofler stegt i krydderier, tomat og løg.

85 Kr

80. LAHORI ALOO

Fried potatoes made in spicy curry sauce.
Stegte kartofler i karrysauce.

85 Kr

BIRYANI DISHES - RISRETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.
Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

81. CHICKEN BARYANI

Chicken pieces fried with onions and rice and served with salat and cream curry sauce.
Krydret kyllingestykker i stegte ris med karrysauce og stegte løg.

125 Kr

82. LAMB BARYANI

Lamb fried with onions and rice and served with salat and cream curry sauce.
Krydret lammestykker i stegte ris med karrysauce og stegte løg.

129 Kr

83. PRAWN BARYANI

Small prawns with onions and rice and served with salat and cream curry sauce.
Rejer i stegte ris med krydderier, hertil karrysauce.

129 Kr

84. VEGETABLE BARYANI

Mixed vegetables in fried with onions and rice and served with salat and cream curry sauce.
Grøntsager i stegte ris med krydderier, løg, peber hertil karrysauce.

119 Kr

85. MIX BARYANI

Lamb, chicken prawns fried with onions and rice and served with salat and cream curry sauce.

Mix af lam, kylling og rejer.

135 Kr

86. KASHMIRI BARYANI

Chicken pieces in fried rice with fruits and cream sauce.

Kyllingestykker i stegte ris med karrysauce og stegte løg og frugt.

129 Kr

TANDOORI DISHES - OVENRETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

87. SEEKH KEBAB

Minced beef kebab with spices and served with salat.

Hakket Oksekød med stærke krydderier grillet på spyd.

105 Kr

88. CHICKEN TANDOORI

Chicken legs marinated in yogurt and saffron, and baked in oven.

Kylling marineret i yogurtsauce og safran, bagt i ovn.

105 Kr

89. CHICKEN TIKKA

Marinated chicken breast baked in oven.

Marinerede stykket af kyllingbryst bagt i ovn.

125 Kr

90. LAMB TIKKA

Small marinated lamb pieces baked in oven.

Små marinerede lammestykker bagt i ovn.

125 Kr

HOUSE SPECIAL - HUSETS SPECIALITETER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brød er ikke inkludert i oppvasken.

91. SHEZAN BEEF NIHARI

Tender beef prepared in the medium spicy nihari sauce.

Mørt oksekød tilberedt i mellemstærk sauce.

125 Kr

92. VEGETABLE BALTI KEBAB

Mixed vegetable balls made in curry sauce.

Grøntsagsfrikadeller i karry.

109 Kr

93. DALL KASHMIRI

Lentils and chicken pieces made with spices and sauce.

Linser og kyllingestykker tilberedt med krydderier fra Kashmir.

125 Kr

94. FISH CURRY

Fish made in the curry sauce.

Dagens fisk med karrysauce.

135 Kr

TANDOORI DISHES - GRILLRETTER FRA OVNEN

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

96. MIXED GRILL

Lamb, chicken and kebab with the grilled bell pepper, tomato and the onions.

Lam, kylling og kebeb på spyd med grillet peber, tomat og løg.

145 Kr

97. KING PRAWN

Tandoor tiger prawns with the bell pepper, tomato and the onions.

Kæmperejer med peber, tomat og løg.

145 Kr

98. SHASHLEEK

Thin chicken pieces with the bell pepper, onions and the tomatoes.

Kyllingestykker, peber, toamt og løg.

130 Kr

CHEF'S SPECIALTIES - KOKKENS SPECIALITETER

Rice and Bread are not included in the dishes.

Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

501. MAHI KING PRAWN

Tandoori king prawns made in tikka sauce or in cream sauce with almonds, raisins and coconuts.

Tandoori kæmperejer i tikkasauce eller fløde med kokos, rosiner og nødder.

135 Kr

502. GOA MASALA

Lamb/ beef/ chicken made in thick sauce with the bell peppers and the tomatoes.

Tyk sauce med løg, peberfrugt - vælg mellem lam, kylling eller oksekød.

125 Kr

503. FENUGREEK

Lamb, beef or chicken made with fenugreek and mild tikka spices.

Special tikkasauce med urter, vælg mellem lam, kylling eller oksekød.

125 Kr

504. MALAI DUCK KORMA

Duck breast made in the cream sauce with rasins and nuts or with tikka sauce.
Andebryst i fløde med rosiner og nødder eller andebryst i tikka sauce.

125 Kr

505. DUCK GARLIC OR GINGER

Duck breast in spicy curry sauce with garlic or with ginger.
Kryderet andebryst i karrysauce med hvidløg eller ingefærsauce.

125 Kr

506. TURKEY VINDALOO

Turkey breast with spicy vindaloo sauce insert with some ginger.
Kalkunfilet i stærk vindaloo sauce eller ingefær sauce.

115 Kr

507. TURKEY DOPIAZA

Turkey with fried onions, peppers and tomatoes in curry sauce or in ginger sauce.
Kalkun med løg , grøn peber og frisketomater eller ingefær sauce.

115 Kr

508. TURKEY TANDOORI

Oven baked turkey made with tikka sauce.
Tandoori indbagt kalkunfilet med specielle urter.

115 Kr

TAWA DISHES - TAWARETTER

Rice and Bread are not included in the dishes.
Ris og brod er ikke inkluderet i retter.

509. TAWA CHICKEN

Chicken with fresh vegetables, ginger and coriander in yogurt sauce presented in the hot plate.
Kylling med peberfrugt, løg, tomat med friske urter.

139 Kr

510. TAWA LAMB

Lamb with fresh vegetables, ginger and coriander in yogurt sauce presented in the hot plate.
Lam med peberfrugt, løg og tomat med friske urter.

139 Kr

511. ZEERA CHICKEN

Chicken fried in cumin and spices and made in yogurt sauce presented in the hot plate.
Zeera, kylling peber, løg og tomat.

139 Kr

512. TAWA MIX LAMB & CHICKEN

Mix lamb and chicken with pepper, tomato and onion in yogurt sauce presented in the hot plate.
Lam og kylling med ristede peberfrugt, tomat og løg.

159 Kr

513. TAWA GARLIC MIX LAMB & CHICKEN

Lamb and chicken with tomatoes, onions and pepper in yogurt and garlic.

Lam og kylling i hvidløg med friske urter, tomat og peberfrugt.

159 Kr

514. TAWA TANDOORI MIX

Tandoori Chicken breast with tomatoes, onions, and pepper in curry yogurt sauce.

Tandoori kyllingbryst med friske urter samt løg, tomat og peberfrugt.

159 Kr

RICE, BREAD & NAAN - RIS, BRØD OG NAAN

101. RICE PILAO

Fried basmati rice with green peas and mild spices.

Stegte Basmatiris med grønne ærter og milde krydderier.

25 Kr

102. BOILED RICE

Steamed basmati rice.

Kogte Basmatiris.

20 Kr

103. CHAPATI

Flat and soft pan bread.

Fladt, rundt og blødt brød.

15 Kr

104. PARATHA

Butter fried flat and crispy pan bread.

Fladt, rundt brød bagt i smør.

25 Kr

105. NAAN PLAIN

Oven baked soft bread with butter.

Ovnbagt rundt og luftigt brød.

20 Kr

106. NAAN GARLIC

Oven baked soft bread with the garlic or with sesame.

Ovnbagt rundt og luftigt brød med hvidløg eller sesam.

25 Kr

107. NAAN PESHAWARI

Oven baked soft bread with coconuts, raisins, and almonds.

Ovnbagt, rundt luftigt brød ed mandler, rosiner, sesam og fløde.

35 Kr

108. NAAN KULCHA / STUFFED

Oven baked soft bread with minced beef and vegetables.

Ovnbagt, rundt brød med ærter, kartofler og hakket oksekød.

35 Kr

109. ALOO PARATHA

Flat butter fried pan bread with potatoes and peas.

Kartofler og grøntsager med krydderier, løg og peber i brød.

35 Kr

110. KEEMA PARATHA

Flat butter fried pan bread with spices and minced beef.

Hakket løg med krydderier, løg og peber i brød.

35 Kr

DELIGHTFULL DIPS - FOR EXTRE TASTE!

111. MANGO CHUTNEY / ACHAR

Sweet mango chutney or mixed pickles .

Mango Mango chutney eller mixed pickles.

12 Kr

112. CARRY SAUCE

Sauce made with tomato and onion and spices.

Karry sauce med grøntsager.

15 Kr

113. CHILLI SAUCE / MINT SAUCE

Fresh green chilli sauce or youghurt mint sauce.

Chili sauce eller mynte sauce.

10 Kr

COLD BEVRAGES - KOLDE DRIKKEVARE

114. FADOL

Tuborg / Classic.

45 Kr / 55 Kr

115. GOLD BEER

35 Kr

116. COBRA / KINGFISHER

(Indisk Øl).

45 Kr

117. JUICE

Appelsin, æble, mango eller ananas.

35 Kr

118. SODAVAND / SOFTDRINKS

Danskvand, Coca Cola, Cola Zero, Orange eller Sprite.

20 Kr / 35 Kr

119. MÆLK / MILK

Glas

16 Kr

LASSI

124. PLAIN LASSI

Yogurtdrik sød eller salt.

25 Kr / 40 Kr

125. FRUIT LASSI

Yogurtdrik med mango, jordbær eller banan.

35 Kr / 45 Kr

SPIRITUS

BITTER / SNAPS

Gammel Dansk, Jeagermeister, Rød Ålborg.

25 Kr

DIVERS

Gin, Vodka, Rom, Tequila.

35 Kr

LIKØRER

Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Baileys, Kahlua.

39 Kr

COGNAC

Remy Martin.

40 Kr

WHISKEY

Ballentines, Black Label, eller Chivas.

45 Kr

CAMUS / JACK DANIELS

49 Kr

MARTELL CORDON BLUE / RENAULT CARTE NOIRE

55 Kr

HOUSE WINE - HUSETS VIN

131. ROSARIO ESTATE, Carbernet Sauvignon (Chile)

*frisk duft med carernet Sauvignon druens karakteristiske solbær og varme.
Harmonisk og med medium fyldig smag.*

GLAS

49 Kr

HALV FLASKE

109 Kr

HEL FLASKE

189 Kr

132. ROSARIO ESTATE, Sauvignon Blanc (Chile)

Harmonisk og med medium fyldig smag.

GLAS

49 Kr

HALV FLASKE

109 Kr

HEL FLASKE

189 Kr

WHITE WINE - HVIDVINE

133. MILTON PARK, Chardonnay, Thorne-Clarke (Australien)

*En medium fyldig med noter af pære, fersken og lidt citrus.
I munden er vinen dejlig cremet i strukturen.*

HEL FLASKE

245 Kr

142. WEINGUT ESER NO.1, Riesling Rheingau, (Tyskland)

Tør Riesling med blomster og frisk duft af æbler og grønne druer. Smagen er pænt afbalanceret mellem en let sødme.

HEL FLASKE

260 Kr

134. CHATEAU DU MALIGNY, Chablis "Carre de Cesar", (Frankrig)

En karakterfuld, velafbalanceret vin med fine nuancer og en dejlig blomsterende bouquet.

HEL FLASKE

295 Kr

ROSÉ WINE - ROSÉ

135. BRUMONT LA GASCOGNE D'ALAIN BRUMONT TANANAT / SYRAH / MERLOT

La Gascogne Rose har en overraskende generøsitet og fylde. Både duften og smagen er fyldt med moderne frugt.

HEL FLASKE

245 Kr

136. MATEUS ROSE, (Portugal)

HALV FLASKE

125 Kr

HEL FLASKE

295 Kr

RED WINE - RØDVINI

137. VINA TARAPACA, Carbernet Sauvignon (Chile)

Vinen er medium fyldig med en blød smag med god tæt frugt og modne tanniner. Vinen afsluttes med en kræftig eftersmag.

HEL FLASKE

295 Kr

138. MILTON PARK, Shiraz, Thorne-Clarke, (Australien)

Smagen er herlig saftig med sorte bær, tanniner der er bløde og modne, samt en god luftighed i frugten.

HEL FLASKE

250 Kr

139. CH.LA CROIX DE ST.GEORGES, St. Emillion, (Frankrig)

Duften er domineret af sødmen fra Merlot druen og en anelse fadlagring, Smagen er blød med toner af kirsebær og solbær.

HEL FLASKE

265 Kr

140. POGGIO AL CASONE, Chianti Superiore Docg, (Italien)

Resultatet er en vin med lækker moden frugt og blød smag med flotte bærtoner.

HEL FLASKE

255 Kr

141. TROSSOS DEL PRIORAT, LO PETIT DE LA CASA, (Spanien)

Smagen er kraftfuld og fyldig med veludviklede tanniner så vinen er blød og behagelig.

HEL FLASKE

265 Kr

COCKTAILS

MARGARITA

Wite tequila, Cointreau, Cuolicak, Caoilintreau og frisk citron.

75 Kr

MAI THI

Lys rom, mørk rom, amaretto, tranebærjuice og ananasjuice.

75 Kr

SPICY BOOM

Vodka, malibu og ananas og tranebaer.

75 Kr

MALIBU KHUN

Lys rom, ananasjuice og tranebærjuice.

75 Kr

DRY MARTINI

Dry Martini ekstrator (5cl.) og gin (2cl.)

75 Kr

PARADIS

Gin, brandy, appelsinjuice og citronjuice.

75 Kr

VOD BOMB

Jack Daniel (4cl.) og cola.

75 Kr

GIN TONIC

Gin (4cl.) og tonic water.

75 Kr

The background of the page is a repeating pattern of light green line art. It features various elements: whole lemons, lemon slices, and several different styles of glasses, including tall shot glasses and wider, lowball-style glasses. The pattern is scattered across the entire page.

RUSTY NAIL

Scotch og drambuie.

BLUE TURKISH

Vodka og redbull.

BLACK RUSSIAN

Vodka og kahlua.

75 Kr

75 Kr

75 Kr