DRIKKE

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

FORRETTER 109KR

KRABBERIELETTE

Misomarineret laks, ørredrogn og æble.

109 DKK

KRABBERIELETTE

Misomarineret laks, ørredrogn og æble.

109 DKK

JOMFRUHUMMERBISQUE

Tigerrejer, langefilet, kokosflager og friske krydderurter.

109 DKK

JOMFRUHUMMERBISQUE

Tigerrejer, langefilet, kokosflager og friske krydderurter.

109 DKK

TARTAR AF GULFINNET TUN

Letmarineret tun, agurkecoulis, pico de gallo med mango.

109 DKK

TARTAR AF GULFINNET TUN

Letmarineret tun, agurkecoulis, pico de gallo med mango.

109 DKK

KALVEKÆBE KROKETTER

Tyttebærmayo og romescosauce

109 DKK

KALVEKÆBE KROKETTER

Tyttebærmayo og romescosauce

109 DKK

SVAMPETOAST

Ristede svampe, Øko krystalost, trøffelcreme og kandiserede kastanjer.

109 DKK

SVAMPETOAST

Ristede svampe, Øko krystalost, trøffelcreme og kandiserede kastanjer.

109 DKK

HOVEDRETTER 219KR

KULMULE FILET

Beurre blanc, bimi asparges, bagte cherrytomater, salturt, tyttebær og smørdampede kartofler.

219 DKK

KULMULE FILET

Beurre blanc, bimi asparges, bagte cherrytomater, salturt, tyttebær og smørdampede kartofler.

219 DKK

HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER

I “sauce Poulette” med grønsagsbrunoise, mild chili og friske krydderurter. Serveres med aioli og hjemmebagt focaccia.

219 DKK

HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER

I “sauce Poulette” med grønsagsbrunoise, mild chili og friske krydderurter. Serveres med aioli og hjemmebagt focaccia.

219 DKK

GRATINERET JORDSKOKKE MILLE-FEUILLE MED ARTISKOK

Svampesautée, gedeost, rosmaringlace, romesco sauce, bimi asparges og bitter-sød salat med granatæble.

219 DKK

GRATINERET JORDSKOKKE MILLE-FEUILLE MED ARTISKOK

Svampesautée, gedeost, rosmaringlace, romesco sauce, bimi asparges og bitter-sød salat med granatæble.

219 DKK

SURF'N'TURF

Hummersauce, oksemørbrad, kongerejer, mangosalat, chimichurri og brandadecroquetter med skaldyr.

+75kr

SURF'N'TURF

Hummersauce, oksemørbrad, kongerejer, mangosalat, chimichurri og brandadecroquetter med skaldyr.

+75kr

TIGHTS WAGYU BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, burgerbøf af dansk Wagyu, karamelliserede løg, aioli, svampe, Emmentaler ost, bacon og ristede kartofler. Vegetar serveres med bøf af sødekartofler, urter, chili og forårsløg

199 DKK

TIGHTS WAGYU BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, burgerbøf af dansk Wagyu, karamelliserede løg, aioli, svampe, Emmentaler ost, bacon og ristede kartofler. Vegetar serveres med bøf af sødekartofler, urter, chili og forårsløg

199 DKK

TIGHTS VEGGIE BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, burgerbøf af sødekartofler, krydderurter, chili og forårsløg samt karamelliserede løg, aioli, svampe, Emmentaler ost og ristede kartofler.

199 DKK

TIGHTS VEGGIE BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, burgerbøf af sødekartofler, krydderurter, chili og forårsløg samt karamelliserede løg, aioli, svampe, Emmentaler ost og ristede kartofler.

199 DKK

BBQ KAMBEN AF FRILANDSGRIS

Kartoffelgratin, BBQ-sauce og nordisk coleslaw med ristede mandler æbler.

219 DKK

BBQ KAMBEN AF FRILANDSGRIS

Kartoffelgratin, BBQ-sauce og nordisk coleslaw med ristede mandler æbler.

219 DKK

RIBEYE AF KROGMDONET DANSK OKSE - 300G

Cognac sauce, pommes Dauphinoise, bagte cherrytomater, friteret pastinak og sautée af skalotter og svampe.

+75kr

RIBEYE AF KROGMDONET DANSK OKSE - 300G

Cognac sauce, pommes Dauphinoise, bagte cherrytomater, friteret pastinak og sautée af skalotter og svampe.

+75kr

CONFITERET AND

Græskarpuré, sauce Bicarade, små kartofler stegt i andefedt, lun rødkål og sprød grønkål.

219 DKK

CONFITERET AND

Græskarpuré, sauce Bicarade, små kartofler stegt i andefedt, lun rødkål og sprød grønkål.

219 DKK

DESSERTER 99KR

LUN STIKKELSBÆR/ÆBLE CRUMBLE

Pecannøddeis og blåbær.

99 DKK

LUN STIKKELSBÆR/ÆBLE CRUMBLE

Pecannøddeis og blåbær.

99 DKK

CHOKOLADE GANACHE OG MOKKA MOUSSE

Blåbærcoulis, espressosyltede nødder og mandarinsorbet.

99 DKK

CHOKOLADE GANACHE OG MOKKA MOUSSE

Blåbærcoulis, espressosyltede nødder og mandarinsorbet.

99 DKK

VANILLA PARFAIT

Støbt i mørk chokolade med skovbærskum, blåbær og krystaliseret hvid chokolade.

99 DKK

VANILLA PARFAIT

Støbt i mørk chokolade med skovbærskum, blåbær og krystaliseret hvid chokolade.

99 DKK

CLEMENTIN CHEESECAKE

Sprød mandelbund, kirsebærgelatine og appelsincurd.

99 DKK

CLEMENTIN CHEESECAKE

Sprød mandelbund, kirsebærgelatine og appelsincurd.

99 DKK

3 NORDISKE ØKOLOGISKE OSTE

Hybenpurè, espressosyltede nødder, marinerede bær og sprødt lavoche

+25kr

3 NORDISKE ØKOLOGISKE OSTE

Hybenpurè, espressosyltede nødder, marinerede bær og sprødt lavoche

+25kr

BØRNEMENU 129KR

BBQ SPARERIBS

Ovnstegte kartofler og bbq-sauce

129 DKK

BBQ SPARERIBS

Ovnstegte kartofler og bbq-sauce

129 DKK

TIGHTS BØRNEBURGER

Ost, bacon og ovnstegte kartofler

129 DKK

TIGHTS BØRNEBURGER

Ost, bacon og ovnstegte kartofler

129 DKK

BØRNE ISDESSERT

Hjemmelavet vaniljeis, friske bær, knust karamel og mørk chokolade.

59 DKK

BØRNE ISDESSERT

Hjemmelavet vaniljeis, friske bær, knust karamel og mørk chokolade.

59 DKK

FORRETTER 109KR

SVAMPETOAST

Stuvede svampe, skalotteløg, kandiserede kastanjer, trøffelolie og brøndkarse.

109 DKK

SVAMPETOAST

Stuvede svampe, skalotteløg, kandiserede kastanjer, trøffelolie og brøndkarse.

109 DKK

JOMFRUHUMMERBISQUE

Tigerrejer, langefilet, kokosflager og friske krydderurter.

109 DKK

JOMFRUHUMMERBISQUE

Tigerrejer, langefilet, kokosflager og friske krydderurter.

109 DKK

KRABBERIELETTE

misomarineret laks, ørredrogn og æble

109 DKK

KRABBERIELETTE

misomarineret laks, ørredrogn og æble

109 DKK

KALVEKÆBE KROKETTER

Tyttebærmayo og romescosauce.

109 DKK

KALVEKÆBE KROKETTER

Tyttebærmayo og romescosauce.

109 DKK

TARTAR AF GULFINNET TUN

Letmarineret tun, agurkecoulis og pico de gallo med mango.

109 DKK

TARTAR AF GULFINNET TUN

Letmarineret tun, agurkecoulis og pico de gallo med mango.

109 DKK

HOVEDRETTER 219KR

KULMULE FILET

Beurre blanc, bimi asparges, bagte cherrytomater, salturt og smørdampede kartofler.

219 DKK

KULMULE FILET

Beurre blanc, bimi asparges, bagte cherrytomater, salturt og smørdampede kartofler.

219 DKK

HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER

I "sauce Poulette" med grønsagsbrunoise, mild chili og friske krydderurter. Serveres med focaccia og aioli.

219 DKK

HVIDVINSDAMPEDE BLÅMUSLINGER

I "sauce Poulette" med grønsagsbrunoise, mild chili og friske krydderurter. Serveres med focaccia og aioli.

219 DKK

GRATINERET JORDSKOKKE MILLE-FEUILLE MED ARTISKOK

Svampesautée, gedeost, rosmaringlace, romesco sauce, bimi asparges og bitter-sød salat med granatæble.

219 DKK

GRATINERET JORDSKOKKE MILLE-FEUILLE MED ARTISKOK

Svampesautée, gedeost, rosmaringlace, romesco sauce, bimi asparges og bitter-sød salat med granatæble.

219 DKK

SURF'N'TURF

Hummersauce, oksemørbrad, kongerejer, mangosalat, chimichurri og rösti med fisk og skaldyr.

+75kr

SURF'N'TURF

Hummersauce, oksemørbrad, kongerejer, mangosalat, chimichurri og rösti med fisk og skaldyr.

+75kr

TIGHTS WAGYU BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, bøf af dansk Wagyu, løg, aioli, svampe, Emmentaler, bacon og ristede kartofler

199 DKK

TIGHTS WAGYU BURGER

Hjemmelavet focaccia brød, bøf af dansk Wagyu, løg, aioli, svampe, Emmentaler, bacon og ristede kartofler

199 DKK

TIGHTS VEGGIE BURGER

Bøf af sødekartofler, krydderurter, chili og forårsløg samt hjemmelavet focaccia brød, bøf af dansk Wagyu, løg, aioli, svampe, Emmentaler og ristede kartofler

199 DKK

TIGHTS VEGGIE BURGER

Bøf af sødekartofler, krydderurter, chili og forårsløg samt hjemmelavet focaccia brød, bøf af dansk Wagyu, løg, aioli, svampe, Emmentaler og ristede kartofler

199 DKK

BBQ KAMBEN AF FRILANDSGRIS

Kartoffelgratin, BBQ-sauce og nordisk coleslaw med ristede mandler og æbler.

219 DKK

BBQ KAMBEN AF FRILANDSGRIS

Kartoffelgratin, BBQ-sauce og nordisk coleslaw med ristede mandler og æbler.

219 DKK

RIBEYE AF TØRMODNET DANSK OKSE 300 G.

Cognacsauce, pommes Dauphinoise, bagte cherrytomater, sprød pastinak og sautérede skalotteløg og svampe.

+75kr

RIBEYE AF TØRMODNET DANSK OKSE 300 G.

Cognacsauce, pommes Dauphinoise, bagte cherrytomater, sprød pastinak og sautérede skalotteløg og svampe.

+75kr

CONFITERET AND

Græskarpuré, sauce Bicarade, små kartofler stegt i andefedt, lun rødkål og sprød grønkål.

219 DKK

CONFITERET AND

Græskarpuré, sauce Bicarade, små kartofler stegt i andefedt, lun rødkål og sprød grønkål.

219 DKK

DESSERTER 99KR

STIKKELSBÆR/ÆBLE CRUMBLE

Serveret lun med pecannøddeis

99 DKK

STIKKELSBÆR/ÆBLE CRUMBLE

Serveret lun med pecannøddeis

99 DKK

VANILLA PARFAIT

Støbt i mørk chokolade med skovbærskum, blåbær og krystalliseret hvid chokolade.

99 DKK

VANILLA PARFAIT

Støbt i mørk chokolade med skovbærskum, blåbær og krystalliseret hvid chokolade.

99 DKK

CLEMENTIN CHEESECAKE

Sprød mandelbund, kirsebærgelatine og appelsincurd.

99 DKK

CLEMENTIN CHEESECAKE

Sprød mandelbund, kirsebærgelatine og appelsincurd.

99 DKK

3 NORDISKE ØKOLOGISKE OSTE

Hybenpuré, espressosyltede nødder, marinerede bær og sprødt lavoche.

+25kr

3 NORDISKE ØKOLOGISKE OSTE

Hybenpuré, espressosyltede nødder, marinerede bær og sprødt lavoche.

+25kr

CHOKOLADE GANACHE OG MOKKA MOUSSE

Blåbærcoulis, espressosyltede nødder og mandarinsorbet.

99 DKK

CHOKOLADE GANACHE OG MOKKA MOUSSE

Blåbærcoulis, espressosyltede nødder og mandarinsorbet.

99 DKK

BØRNEMENU 129KR

BBQ RIBS

Ovnstegte kartofler og bbq-sauce.

129 DKK

BBQ RIBS

Ovnstegte kartofler og bbq-sauce.

129 DKK

TIGHTS BØRNEBURGER

Ost, bacon og ovnstegte kartofler.

129 DKK

TIGHTS BØRNEBURGER

Ost, bacon og ovnstegte kartofler.

129 DKK

BØRNE ISDESSERT

Hjemmelavet vaniljeis, bær, knust karamel og chokolade

59 DKK

BØRNE ISDESSERT

Hjemmelavet vaniljeis, bær, knust karamel og chokolade

59 DKK

HVIDVIN/WHITE WINE

FLOR DE PINOSO, BODEGA PINOSO, ALICANTE

Glas 75 DKK / Flaske 339 DKK

FLOR DE PINOSO, BODEGA PINOSO, ALICANTE

Glas 75 DKK / Flaske 339 DKK

CLAIRE DE JOUR

Glas 80 DKK / Flaske 369 DKK

CLAIRE DE JOUR

Glas 80 DKK / Flaske 369 DKK

CIMULA, VINICENTANNI, MARCHE, OFFIDA PASSERINA

Glas 95 DKK / Flaske 449 DKK

CIMULA, VINICENTANNI, MARCHE, OFFIDA PASSERINA

Glas 95 DKK / Flaske 449 DKK

REDWOOD, NAPA VALLEY, CHARDONNAY

Glas 85 DKK / Flaske 399 DKK

REDWOOD, NAPA VALLEY, CHARDONNAY

Glas 85 DKK / Flaske 399 DKK

VALLE, VITIVINICOLE, BUTTRIO, PINOT GRIGIO

Glas 90 DKK / Flaske 419 DKK

VALLE, VITIVINICOLE, BUTTRIO, PINOT GRIGIO

Glas 90 DKK / Flaske 419 DKK

FERDINAND MAYR, DRY, MOSEL, RIESLING

Glas 100 DKK / Flaske 469 DKK

FERDINAND MAYR, DRY, MOSEL, RIESLING

Glas 100 DKK / Flaske 469 DKK

PAZO CILLEIRO, RIAS BAIXA, ALBARIÑO

PAZO CILLEIRO, RIAS BAIXA, ALBARIÑO

HENRY FUCHS, RIBEAUVILLÉ, ALSACE, PINOT GRIS

HENRY FUCHS, RIBEAUVILLÉ, ALSACE, PINOT GRIS

DOMAINE CROCHET, SANCERRE, SAUVIGNON BLANC

DOMAINE CROCHET, SANCERRE, SAUVIGNON BLANC

POUILLY FUMÉ, LOIRE, DOMAINE BROCHARD, SAUVIGNON BLANC

POUILLY FUMÉ, LOIRE, DOMAINE BROCHARD, SAUVIGNON BLANC

CHABLIS MONTÉE DE TONNERRE, 1ER.CRU, SERVIN, CHARDONNAY

CHABLIS MONTÉE DE TONNERRE, 1ER.CRU, SERVIN, CHARDONNAY

ROSE

EL GAMBA, SAL DE FIESTA, MANZANARES, SYRAH

Glas 75 DKK / Flaske 339 DKK

EL GAMBA, SAL DE FIESTA, MANZANARES, SYRAH

Glas 75 DKK / Flaske 339 DKK

ROULEPIERRE, PIERRE AMADIEU, GRENACHE/CINSAULT

Glas 85 DKK / Flaske 399 DKK

ROULEPIERRE, PIERRE AMADIEU, GRENACHE/CINSAULT

Glas 85 DKK / Flaske 399 DKK

CROCHET, SANCERRE ROSE, PINOT NOIR

CROCHET, SANCERRE ROSE, PINOT NOIR

RØDVIN/RED WINE

MAN EATER, SAL DE FIESTA, MANZANARES, SYRAH

Glas 75 DKK / Flaske 339 DKK

MAN EATER, SAL DE FIESTA, MANZANARES, SYRAH

Glas 75 DKK / Flaske 339 DKK

BARON DE BOIS FLEURY, TUTIAC, BORDEAUX

Glas 80 DKK / Flaske 369 DKK

BARON DE BOIS FLEURY, TUTIAC, BORDEAUX

Glas 80 DKK / Flaske 369 DKK

MAISON ALBERT, LANQUEDOC-ROUSSILLON, PINOT NOIR

Glas 90 DKK / Flaske 419 DKK

MAISON ALBERT, LANQUEDOC-ROUSSILLON, PINOT NOIR

Glas 90 DKK / Flaske 419 DKK

RENAIRE, VIVICENTANNI, MARCHE, SUPERIORE, MONTEPULCIANO

Glas 95 DKK / Flaske 449 DKK

RENAIRE, VIVICENTANNI, MARCHE, SUPERIORE, MONTEPULCIANO

Glas 95 DKK / Flaske 449 DKK

EL PRIMER BESO, RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO

Glas 100 DKK / Flaske 469 DKK

EL PRIMER BESO, RIBERA DEL DUERO, TEMPRANILLO

Glas 100 DKK / Flaske 469 DKK

ARUSNATICO, VALPOLICELLA, RIPASSO, SUPERIORE

Flaske 499 DKK / Glas 105 DKK

ARUSNATICO, VALPOLICELLA, RIPASSO, SUPERIORE

Flaske 499 DKK / Glas 105 DKK

FRONSAC, CHATEAU MAYNE-VIEIL, BORDEAUX

FRONSAC, CHATEAU MAYNE-VIEIL, BORDEAUX

LA CAVE, GIGONDAS, GRENACHE/SYRAH/MOURVEDRE

LA CAVE, GIGONDAS, GRENACHE/SYRAH/MOURVEDRE

TENUTA REVERDITO, BAROLO, NABBIOLO

TENUTA REVERDITO, BAROLO, NABBIOLO

PLAER, RITME CELLAR, PRIORAT

PLAER, RITME CELLAR, PRIORAT

PIERRE AMADIEU, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, GRENACHE/SYRAH/MOURVEDRE

PIERRE AMADIEU, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, GRENACHE/SYRAH/MOURVEDRE .

BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTA, CELESTINO PECCI, BRUNELLO

BRUNELLO DI MONTALCINO, TENUTA, CELESTINO PECCI, BRUNELLO

GEVREY-CHAMBERTIN, D'ANOST, BOURGOGNE

GEVREY-CHAMBERTIN, D'ANOST, BOURGOGNE

BOBLER OG DESSERTVINE/BOBLES AND DESSERT WINE

REBELLE, MILLESIMATO, CATANIA

Glas 80 DKK / Flaske 369 DKK

REBELLE, MILLESIMATO, CATANIA

Glas 80 DKK / Flaske 369 DKK

SPUMANTE, VOLA VOLÉ, ABRUZZO, PASSERINA

SPUMANTE, VOLA VOLÉ, ABRUZZO, PASSERINA

BOECKEL, BLANC DE BLANC, CRÉMANT D'ALSACE, CHARDONNAY

BOECKEL, BLANC DE BLANC, CRÉMANT D'ALSACE, CHARDONNAY

BONNET LAUNOIS, BRUT, CHAMPAGNE, PINOT MEUNIER/CHARDONNAY/PINOT NOIR

BONNET LAUNOIS, BRUT, CHAMPAGNE, PINOT MEUNIER/CHARDONNAY/PINOT NOIR

HENRIOT BLANC DE BLANC, CHAMPAGNE, CHARDONNAY

HENRIOT BLANC DE BLANC, CHAMPAGNE, CHARDONNAY

ARANDA SHERRY, ÁLVARO DOMECQ, 10 YEAR AGED, PALOMINO

Glas 70 DKK / Flaske 489 DKK

ARANDA SHERRY, ÁLVARO DOMECQ, 10 YEAR AGED, PALOMINO

Glas 70 DKK / Flaske 489 DKK

THE NOBLES, D'ARENBERG

Glas 80 DKK / Flaske 429 DKK

THE NOBLES, D'ARENBERG

Glas 80 DKK / Flaske 429 DKK

BANYULS, GRAND CRU, GRENACHE NOIR

Glas 75 DKK / Flaske 399 DKK

BANYULS, GRAND CRU, GRENACHE NOIR

Glas 75 DKK / Flaske 399 DKK

KROHN 10 YEARS TAWNY PORT, TOURIGA/MOURISCO/TINTO CAO

Glas 75 DKK / Flaske 549 DKK

KROHN 10 YEARS TAWNY PORT, TOURIGA/MOURISCO/TINTO CAO

Glas 75 DKK / Flaske 549 DKK

COCKTAILS

TIGHT'S PASSION

Vodka, Passoa, passionsfrugtjuice

95 DKK

TIGHT'S PASSION

Vodka, Passoa, passionsfrugtjuice

95 DKK

THE ELDER

Roku gin, hyldeblomstlikør, passionsfrugtsirup, hyldeblomsttonic

95 DKK

THE ELDER

Roku gin, hyldeblomstlikør, passionsfrugtsirup, hyldeblomsttonic

95 DKK

FRENCH BLONDE

Gin, Lillet Blanc, Hyldeblomstlikør, Grapefrugt

95 DKK

FRENCH BLONDE

Gin, Lillet Blanc, Hyldeblomstlikør, Grapefrugt

95 DKK

GINGER MOJITO

Rom, Lime, Ginger beer, Mynte

95 DKK

GINGER MOJITO

Rom, Lime, Ginger beer, Mynte

95 DKK

WINTER SOUR

Gin, Granatæble, Tranebær, Æggehvide, Lime

95 DKK

WINTER SOUR

Gin, Granatæble, Tranebær, Æggehvide, Lime

95 DKK

AMARETTO SOUR

Disaranno, angostura, citronsaft, æggehvider

95 DKK

AMARETTO SOUR

Disaranno, angostura, citronsaft, æggehvider

95 DKK

GIN HASS

Gin, Mangosirup, Lime, Citronsoda

95 DKK

GIN HASS

Gin, Mangosirup, Lime, Citronsoda

95 DKK

ESPRESSO MARTINI

vodka, espresso, ristretto

95 DKK

ESPRESSO MARTINI

vodka, espresso, ristretto

95 DKK

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Danskvand

95 DKK

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Danskvand

95 DKK

HUGO SPRITZ

Hyldeblomst, Mynte, Lime, Cava, Danskvand

95 DKK

HUGO SPRITZ

Hyldeblomst, Mynte, Lime, Cava, Danskvand

95 DKK

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Cava, Lime, Danskvand

95 DKK

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, Cava, Lime, Danskvand

95 DKK

VORES G&T'ER

NORDIC ETOH

Blåbær/Lime, Hyldeblomst Fever Tree Tonic

95 DKK

NORDIC ETOH

Blåbær/Lime, Hyldeblomst Fever Tree Tonic

95 DKK

MALFY GIN ROSA PINK GRAPEFRUIT

Grapefrugt, Fever Tree Mediterranean Tonic

95 DKK

MALFY GIN ROSA PINK GRAPEFRUIT

Grapefrugt, Fever Tree Mediterranean Tonic

95 DKK

ALKOHOLFRIE DRIKKE

POMEGRANATE SOUR

Granatæble, Tranebær, Æggehvide, Lime

65 DKK

POMEGRANATE SOUR

Granatæble, Tranebær, Æggehvide, Lime

65 DKK

FLORES

Hyldeblomst, Passionsfrugt, Citron, Hyldeblomsttonic

65 DKK

FLORES

Hyldeblomst, Passionsfrugt, Citron, Hyldeblomsttonic

65 DKK

FIRE PASSION

Passionsfrugt, Lime, Tranebær

65 DKK

FIRE PASSION

Passionsfrugt, Lime, Tranebær

65 DKK

FRA BAREN

NØRREBRO PILSNER

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO PILSNER

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO CLASSIC

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO CLASSIC

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO WEISSBIER

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO WEISSBIER

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO RAVNSBORG RØD

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO RAVNSBORG RØD

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO BOMBAY IPA

Fadøl (økologisk)

69 DKK

NØRREBRO BOMBAY IPA

Fadøl (økologisk)

69 DKK

SVANEKE AMERICAN HOPPY (GLUTENFRI)

Flaske (økologisk)

75 DKK

SVANEKE AMERICAN HOPPY (GLUTENFRI)

Flaske (økologisk)

75 DKK

KRENKERUP STOUT

Flaske

75 DKK

KRENKERUP STOUT

Flaske

75 DKK

WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER

Flaske

75 DKK

WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSBIER

Flaske

75 DKK

SVANEKE BLONDE

Flaske (økologisk)

75 DKK

SVANEKE BLONDE

Flaske (økologisk)

75 DKK

SAN MIGUEL (GLUTENFRI)

Flaske 33 cl.

55 DKK

SAN MIGUEL (GLUTENFRI)

Flaske 33 cl.

55 DKK

CRABBIES GINGER BEER

Flaske 33 cl.

59 DKK

CRABBIES GINGER BEER

Flaske 33 cl.

59 DKK

BULMERS ORIGINAL CIDER

Flaske

79 DKK

BULMERS ORIGINAL CIDER

Flaske

79 DKK

BULMERS CRUSHED RED BERRIES AND LIME CIDER

Flaske

79 DKK

BULMERS CRUSHED RED BERRIES AND LIME CIDER

Flaske

79 DKK

SODAVAND/LIMONADE

Coca cola (normal/zero), Fanta, Faxe kondi

45 DKK

SODAVAND/LIMONADE

Coca cola (normal/zero), Fanta, Faxe kondi

45 DKK

ISTE FERSKEN ELLER CITRON

45 DKK

ISTE FERSKEN ELLER CITRON

45 DKK

CRAFT ORGANIC LEMON-LIME

Limonade 33 cl.

55 DKK

CRAFT ORGANIC LEMON-LIME

Limonade 33 cl.

55 DKK

THREE CENTS GRAPEFRUIT SODA

20 cl.

35 DKK

THREE CENTS GRAPEFRUIT SODA

20 cl.

35 DKK

JUICE

Hyldeblomst, appelsin, tranebær eller æble

45 DKK

JUICE

Hyldeblomst, appelsin, tranebær eller æble

45 DKK

BURTS KARTOFFELCHIPS

20 DKK

BURTS KARTOFFELCHIPS

20 DKK

SOJARISTEDE MANDLER

30 DKK

SOJARISTEDE MANDLER

30 DKK