



DRIKKEVARER MENU:

Med alkohol:

SJUSSER;

Rabarbar fjålevand: 85,-

Rheum mousserende vin, Lillet, Rabarber Bitters, Dansk vand, Blomster

Kongen af Danmark: 85,-

Berger Pastis, Hindebrus, Lime, Stjerneanis, Bær

Russisk Saftevand: 85,-

Djøn Vodka, Ginger Beer, Lime, Citroen

Væsterhaws Storm: 85,-

Thylandia Rum, Gingerbeer, Lime, Agurk, Angostura Bitter

En Bleg Dame: 85,-

Ugelris Gin, Citron, Cointreau, Citron melis, Danskvand

Aquavirinha: 85,-

Lagret Akvavit, Fersken Bitters, Mynthe, Lime, Citronvand

Vermouth: 70,-

Badmouth Vermouth, Appelsin, Danskvand

SPRUT PÅ HYLDEN;

Thylandia Rum

Linie Akvavit

Mjød

Berger Pastis

Westerhaws Olie

Djøn Vodka

Badmouth Vermouth

Ugelris Gin

Cointreau

Chartreuse

Lillet

Porse Snaps



VIN MENU;

Spisebarens Vin på glas (rød, hvid eller rosé): 65,-

Spisebarens LÅGSUS Rosé på glas 90,-

Spisebarens Bobler på glas: 75,-

Spisebarens Frugtvin på glas: 55,-

Spisebarens Dessertvin på glas: 85,-

Hele Flasker;

Hvidvin;

Venta La Vega: 250,-

Sauvignon Blanc, Verdejo, Almansa 2019

Riesling By the Glass: 265,-

Riesling, Villa Huesgen, Mosel 2019

Cortese: 285,-

Nobili Dorati, Piemonte 2018

Domäne Wachau: 295,-

Grüner Veltliner, Federspeil Terrassen 2019

Bourgogne Blanc: 335,-

Chardonnay, Château des Jacques, Clos de Loyse, Beaujolais 2018

Framingham: 360,-

Sauvignon Blanc, Marlborough Bay 2019

White Top: 360,-

Souvignier Gris, Orion og Solaris, Skærsøgaard 2019