

IN-ROOM DINING MENU

VI HØRER GERNE FRA DEM SÅFREMT DE HAR NOGLE SÆRLIGE ØNSKER
ROOMSERVICE LOKAL 5163 /

*PLEASE ADVISE IF YOU HAVE ANY SPECIAL REQUESTS
ROOM SERVICE EXT. 5163*

*FOR INFORMATION OM ALLERGENER, SCAN VENLIGST QR KODEN /
FOR INFORMATION REGARDING ALLERGENS, PLEASE SCAN THE QR CODE*



SNACKS

DKK / €

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

CAVIAR

50 G. ROSSINI GOLD SELECTED BY MARCHAL	1800 / 257
50 G. ROSSINI OSCIETRA GOLD SELECTION	2300 / 329
50 G. ROSSINI BELUGA	4400 / 629
50 G. GASTRO UNIKA OSCIETRA	2200 / 315
50 G. GASTRO UNIKA PLATINUM	2000 / 286
50 G. GASTRO UNIKA BELUGA-STERLET	2500 / 357
CAVIAR SERVERET MED BLINIS, URTE CRÉME FRAÎCHE OG VAGTELÆG /	
CAVIAR SERVED WITH BLINIS, CRÉME FRAÎCHE AND QUAIL EGGS	

GILLARDEAU ØSTERS NATUREL MED GRILLET CITRON, TABASCO OG SKALOTTELØGSVINAIGRETTE /	
GILLARDEAU OYSTERS NATUREL WITH GRILLED LEMON, TABASCO AND SHALLOTS VINAIGRETTE	
3 STK. / 3 PIECES	195 / 28
6 STK. / 6 PIECES	350 / 50

GOUGÉRES MED TRØFFELCREME OG COMTÉ (4 STK.) /	150 / 22
GOUGÉRES WITH TRUFFLE CREAM AND COMTÉ (4 PIECES)	

JAMON IBERICO MED PARMIGIANO, OLIVEN OG SALTEDE MANDLER /	495 / 71
JAMON IBERICO WITH PARMIGIANO, OLIVES AND SALTED ALMONDS	

DANSK PIGHVAR À LA FISH AND CHIPS MED SAUCE TARTARE OG POMMES FRITES /	235 / 34
DANISH TURBOT À LA FISH AND CHIPS WITH SAUCE TARTARE AND VINEGAR FRENCH FRIES	

DANSK LOBSTER ROLL MED SAUCE COCKTAIL, YUZU OG CAVIAR	295 / 42
LOBSTER ROLL WITH SAUCE COKTAIL, YUZU AND CAVIAR	

BIKINI TOAST MED JAMBON DE PARIS, COMTÉ OG POMMES FRITES MED TRØFFEL /	225 / 32
BIKINI TOAST WITH JAMBON DE PARIS, COMTÉ AND TRUFFLE FRIES	

TRØFFEL FRITTER MED TRØFFEL MAYONNAISE /	185 / 25
TRUFFLE FRIES WITH TRUFFLE MAYONNAISE	

POMME FRITTER MED CAVIAR DIP /	225 / 32
POTATOES FRIES WITH CAVIAR DIP	

LETTE RETTER / LIGHT COURSES

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

DANSK KOLDRØGET LAKS MED URTECRÉME, GRILLET CITRON OG RISTET BRØD /	220 / 31
DANISH COLD SMOKED SALMON WITH HERB CRÉME, GRILLED LEMON AND TOASTED BREAD	

BURRATA MED VARIATION AF TOMATER, SKALOTTELØG, OLIVENOLIE, LAGRET BALSAMICO OG BASILIKUMSPESTO /	195 / 27
BURRATA WITH VARIATION OF TOMATOES, SHALLOTS, OLIVE OIL, AGED BALSAMIC AND BASIL PESTO	

CAESARSALAT MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, HJERTESALAT, PARMESAN, CROUTONER OG CREMET ANSJOSSAUCE /	245 / 35
CAESAR SALAD WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, HEART SALAD, PARMESAN, CROUTONS AND CREAMY ANCHOVY SAUCE	

SUPERFOOD SALAT MED QUINOA, EDAMAME, AVOCADO, KÅL, BROCCOLINI, NØDDER, BLÅBÆR, GRANATÆBLE OG CHIAFRØSVINAIGRETTE /	230 / 33
--	----------

SUPERFOOD SALAD WITH QUINOA, EDAMAME, AVOCADO, CABBAGE, BROCCOLINI, ORGANIC NUTS, BLUEBERRIES, POMEGRANATE AND CHIA SEEDS VINAIGRETTE	
---	--

VEGETARISK KARRY MED DAMPEDE RIS /	180 / 26
VEGETARIAN CURRY WITH STEAMED RICE	

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

DKK / €

D'ANGLETERRE BRIOCHE BURGER AF PREMIUM OKSEKØD MED OST, SPRØD BACON, LØG, TOMATER, SYLTEDE AGURKER, SALAT, RELISH MAYONNAISE OG POMMES FRITES/ <i>D'ANGLETERRE BRIOCHE BURGER OF PREMIUM BEEF WITH CHEESE, CRISPY BACON, ONION, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, SALAD, RELISH-MAYONNAISE AND FRENCH FRIES</i>	265 / 37
VEGANSK BRIOCHE BURGER LAVET PÅ SVAMPE, BEDER, BØNNER OG ÆRTER MED LØG, TOMATER, SYLTEDE AGURKER, SALAT, RELISH MAYONNAISE OG POMMES FRITES / <i>VEGAN BRIOCHE BURGER MADE OF MUSHROOMS, BEETS, BEANS AND PEAS WITH ONION, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, SALAD, RELISH MAYONNAISE AND FRENCH FRIES</i>	225 / 32
NORSK LAKS MED POMME PURÉE, SPINAT OG BEURRE BLANC SAUCE / <i>NORWEGIAN SALMON WITH POMME PURÉE, SPINACH AND SAUCE BEURRE BLANC</i>	345 / 50
KYLLING MED KARTOFFELFONDANT OG SAUCE VINJAUNE / <i>CHICKEN WITH POMME FONANTE AND SAUCE VIN JAUNE</i>	465 / 63
STEAK, 200G OKSEMØRBRAD MED POMMES FRITES OG GRØN SALAT VÆLG MELLEMEBER SAUCE ELLER SAUCE BÉARNAISE / <i>STEAK, 200G BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD CHOOSE BETWEEN SAUCE AU POIVRE OR SAUCE BÉARNAISE</i>	395 / 57
RØD KARRY MED KYLLING OG DAMPEDE RIS / <i>RED CURRY WITH CHICKEN AND STEAMED RICE</i>	225 / 32
CLUB SANDWICH MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, SPRØD BACON, TOMATER, SALAT, ÆG, MAYONNAISE OG POMMES FRITES / <i>CLUB SANDWICH WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, CRISPY BACON, TOMATOES, SALAD, EGG, MAYONNAISE AND POMMES FRITES</i>	235 / 34
PIZZA MARGHERITA MED BLOMMETOMATER, MOZZARELLA OG BASILIKUM / <i>PIZZA MARGHERITA WITH DATE TOMATOES AND BASIL</i>	190 / 27
TOMATSUPPE / <i>TOMATO SOUP</i>	185 / 25
KARTOFFEL OG PORRE VELOUTÉ / <i>POTATO AND LEEK VELOUTÉ</i>	210 / 30

OST OG SØDT / CHEESE AND SWEETS

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

UDVALG AF MODNEDE OSTE/
SELECTION OF RIPENED CHEESES

3 STK. / 3 PIECES	150 / 22
6 STK. / 6 PIECES	290 / 42

VANILJEIS / VANILLA ICE CREAM	80 / 11
----------------------------------	---------

CHOKOLADEIS / CHOCOLATE ICE CREAM	80 / 11
--------------------------------------	---------

KONDITIONERENS UDVALG AF FYLDTE CHOKOLADER / CONFECTIONERS SELECTION OF FILLED CHOCOLATE	175 / 25
---	----------

SIGNATUR CHOKOLADE OG CAVIAR SURPRISE / SIGNATURE CHOCOLATE AND CAVIAR SURPRISE	395 / 53
--	----------

DAGENS KAGE / DAILY CAKE	85 / 12
-----------------------------	---------

BØRNEMENU / KIDS MENU

SERVERES FRA KL. 12.00 – 22.00 / SERVED FROM 12PM – 10PM

KYLINGENUGGETS MED POMMES FRITES / CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES	145 / 21
---	----------

PASTA BOLOGNESE / PASTA BOLOGNESE	175 / 25
--------------------------------------	----------

PASTA PESTO	165 / 24
-------------	----------

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE / VANILLA ICE CREAM WITH CHOCOLATE SAUCE	125 / 18
--	----------

24-TIMERS MENU / 24-HOUR MENU

CAESARSALAT MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, HJERTESALAT, CAESARDRESSING, PARMESAN OG CROUTONER / CAESAR SALAD WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, HEART SALAD, CAESAR DRESSING, PARMESAN AND CROUTONS	245 / 35
---	----------

CLUBSANDWICH MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, BACON, HJERTESALAT, ÆG, TOMAT OG HJEMMERØRT MAYONNAISE OG CHILI CHIPS / CLUB SANDWICH WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, BACON, HEART SALAD, EGG, TOMATO AND HOMEMADE MAYONNAISE AND CHILI CHIPS	235 / 34
--	----------

CHILI CON CARNE MED DAMPEDE RIS OG TILBEHØR / CHILI CON CARNE WITH STEAMED RICE AND CONDIMENTS	195 / 28
---	----------

VEGETARISK KARRY MED DAMPEDE RIS / VEGETARIAN CURRY WITH STEAMED RICE	180 / 26
--	----------

MORGENMADSMENUER / BREAKFAST MENUS

DKK / €

SERVERES FRA KL. 06.15 - 10.30 / SERVED FROM 6:15AM – 10:30AM

SÅFREMT DE HAR MORGENMAD INKLUDERET KAN DE VÆLGE MELLEM DE TRE NEDENSTÅENDE MENUER /
IF YOU HAVE BREAKFAST INCLUDED YOU CAN CHOOSE BETWEEN THE THREE MENUS BELOW

NOTÉR VENLIGST DERES MORGENMADSBESTILLING PÅ DØRHÆNGEREN FØR KL. 04:00 /
PLEASE NOTE YOUR BREAKFAST ORDER ON THE DOOR HANGER BEFORE 04:00AM

KONTINENTAL / CONTINENTAL

305 / 44

KAFFE, TE ELLER VARM CHOKOLADE, JUICE, SYLTETØJ, TO SLAGS OST,
TO SLAGS PÅLÆG, SURDEJSSTYKKER, RUGBRØD & WIENERBRØD

COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE, JUICE, JAMS, TWO KINDS OF CHEESE,
TWO COLD CUTS, SOURDOUGH BREAD, RYE BREAD & DANISH PASTRY

DEN SUNDE / HEALTHY CHOICE

370 / 53

KAFFE ELLER TE, JUICE, CHIA-YOGHURT MED GRANOLA, FRUGT & BÆR,
KNUST AVOCADO PÅ ROMAINE SALAT MED RISTEDE KERNER & CHILI,
KERNEBRØD, KALKUN & SYLTETØJ

COFFEE OR TEA, JUICE, CHIA YOGURT WITH GRANOLA, FRUIT & BERRIES,
CRUSHED AVOCADO ON ROMAINE LETTUCE WITH TOASTED SEEDS & CHILI,
WHOLE GRAIN BREAD, TURKEY & JAMS

ENGELSK / ENGLISH

395 / 56

KAFFE, TE ELLER VARM CHOKOLADE, JUICE, BRØDKURV MED RUGBRØD,
SURDEJSSTYKKER, TOAST, WIENERBRØD & SMØRCROISSANT,
CHIA-YOGHURT MED GRANOLA, FRUGT & BÆR, NORDISK CHARCUTERI & OSTE,
SYLTETØJ, ØKOLOGISK SALTET SMØR & EN ÆGGERET EFTER ØNSKE

COFFEE, TEA OR HOT CHOCOLATE, JUICE, BREAD BASKET WITH RYE BREAD,
SOURDOUGH BREAD, TOAST, DANISH PASTRY & BUTTER CROISSANT,
CHIA YOGURT WITH GRANOLA, FRUIT & BERRIES, NORDIC CHARCUTERIE & CHEESES,
JAMS, ORGANIC SALTED BUTTER AND ONE OPTIONAL EGG DISH

ÆG / EGGS

(TO ÆG PR. BESTILLING / TWO EGGS PER ORDER)

VÆLG TILBEHØR TIL ÆGGERET /
CHOOSE ACCOMPANIMENTS FOR EGG DISH

POCHEREDE ÆG / POACHED EGGS
SPEJLÆG / FRIED EGGS
BLØDKOGT ÆG / SOFT BOILED EGGS
HÅRDKOGT ÆG / HARD BOILED EGGS
RØRÆG / SCRAMBLED EGGS
OMELET; ALMINDELIG ELLER KUN ÆGGEHVIDE /
OMELET; REGULAR OR EGG WHITES ONLY

BACON
SKINKE / HAM
SVINEPØLSER / PORK SAUSAGES
KYLLINGEPØLSER / CHICKEN SAUSAGES
RØGET LAKS / SMOKED SALMON
OST / CHEESE
CHAMPIGNON / MUSHROOMS
TOMAT / TOMATO
SPINAT / SPINACH
PEBERFRUGT / BELL PEPPER
BAKED BEANS

MORGENMAD ALA CARTE / BREAKFAST ALA CARTE

SERVERES FRA KL. 06.15 - 10.30 / SERVED FROM 6:15AM – 10:30AM

DKK / €

NOTÉR VENLIGST DERES MORGENMADSBESTILLING PÅ DØRHÆNGEREN FØR KL. 04:00 /
PLEASE NOTE YOUR BREAKFAST ORDER ON THE DOOR HANGER BEFORE 04:00AM

BRØD & WIENERBRØD / BREAD & DANISH PASTRY

SERVERET MED SMØR OG SYLTETØJ / SERVED WITH BUTTER AND JAMS

BRØDKURV MED BLANDET BRØD & WIENERBRØD / BREADBASKET WITH MIXED BREAD & DANISH PASTRY	165 / 22
RUNDSTYKKE / ROLL	60 / 8
TOAST	60 / 8
RUGBRØD / RYE BREAD	60 / 8
GLUTEN FRIT BRØD / GLUTEN FREE BREAD	60 / 8
CROISSANT	50 / 7
WIENERBRØD / DANISH PASTRY	50 / 7

ÆG / EGGS

(TO ÆG PR. BESTILLING / TWO EGGS PER ORDER)

POCHEREDE ÆG / POACHED EGGS	65 / 9
SPEJLÆG / FRIED EGGS	65 / 9
BLØDKOGT ÆG / SOFT BOILED EGGS	55 / 7
HÅRDKOGT ÆG / HARD BOILED EGGS	55 / 7
RØRÆG / SCRAMBLED EGGS	65 / 9
OMELET; ALMINDELIG ELLER KUN ÆGGEHVIDE / OMELET; REGULAR OR EGG WHITES ONLY	80 / 11

TILBEHØR TIL ÆG / ACCOMPANIMENTS FOR EGGS

BACON	50 / 7
SKINKE / HAM	50 / 7
SVINEPØLSER / PORK SAUSAGES	50 / 7
KYLLINGEPØLSER / CHICKEN SAUSAGES	50 / 7
RØGET LAKS / SMOKED SALMON	50 / 7
OST / CHEESE	50 / 7
CHAMPIGNON / MUSHROOMS	50 / 7
TOMAT / TOMATO	50 / 7
SPINAT / SPINACH	50 / 7
PEBERFRUGT / BELL PEPPER	50 / 7
BAKED BEANS	50 / 7

YOGHURT. FRUGT & MØRGENMADSPRODUKTER /
YOGURT. FRUIT & CEREALS

DKK / €

FEDTFATTIG YOGHURT / LOW-FAT YOGURT	60 / 8
GRÆSK YOGHURT / GREEK YOGURT	60 / 8
FRUGTSALAT / FRUIT SALAD	140 / 19
FRISKE BÆR I SKÅL / FRESH BERRIES IN A BOWL	165 / 23
AVOCADO	60 / 8
RØGET LAKS / SMOKED SALMON	80 / 11
UDVALG AF PÅLÆG & OST / SELECTION OF COLD CUTS & CHEESE	105 / 14
UDVALG AF OSTE / SELECTION OF CHEESE	80 / 11
GRANOLA MED MÆLK / GRANOLA WITH MILK	105 / 14
CORN FLAKES	60 / 8
RICE KRISPIES	60 / 8
ALL-BRAN FLAKES	60 / 8
COCO POPS	60 / 8
HAVREGRØD / PORRIDGE	140 / 19
PANDEKAGER / PANCAKES	140 / 19

JUICE & MÆLK / JUICE & MILK

APPELSIN / ORANGE	75 / 10
ÆBLE / APPLE	75 / 10
PINK GRAPEFRUGT / PINK GRAPEFRUIT	75 / 10
TOMAT / TOMATO	55 / 7
HELSEJUICE / HEALTHY JUICE	75 / 10
SØDMÆLK / WHOLE MILK	35 / 5
MINIMÆLK / LOW-FAT MILK	35 / 5
SOJADRIK / SOY MILK	50 / 7
MANDELDRIK / ALMOND MILK	50 / 7
HAVREDRIK / OAT MILK	50 / 7

KAFFE / COFFEE

KAFFE / COFFEE	60 / 9
KOFFEINFRI KAFFE / DECAFFINATED COFFEE	60 / 9
ESPRESSO	60 / 9
CAPPUCCINO	60 / 9
CAFÉ LATTE	60 / 9
VARM CHOKOLADE / HOT CHOCOLATE	75 / 11

SERVERES MED / SERVED WITH

SØDMÆLK / WHOLE MILK, MINIMÆLK / LOW-FAT MILK, SOJADRIK / SOY MILK,
MANDELDRIK / ALMOND MILK, HAVREDRIK / OAT MILK, VARM MÆLK / HOT MILK,
KOLD MÆLK / COLD MILK, CITRON / LEMON, INGEFÆR / GINGER, HONNING / HONEY

VORES KAFFE FRA NESPRESSO ER 100% CO2-NEUTRAL /
OUR COFFEE FROM NESPRESSO IS 100% CO2-NEUTRAL

GRØN TE / GREEN TEA

GRØN TE FREMSTILLES VED NÆNSOMT AT STANDSE OXIDATION AF DE FRISKHØSTEDE BLADE GENNEM DAMPNING ELLER LET RISTNING. DENNE PROCES BEVARER TEENS NATURLIGE KARAKTER OG FINE NUANCER OG ER KENDETEGNET VED SIN RENE, DELIKATE SMAG OG FRISKE AROMA.

GREEN TEA IS PRODUCED BY GENTLY HALTING THE OXIDATION OF FRESHLY HARVESTED LEAVES THROUGH STEAMING OR LIGHT ROASTING. THIS CAREFUL PROCESS PRESERVES THE TEA'S NATURAL QUALITIES AND SUBTLE AROMAS AND IS FOR ITS PURE, DELICATE FLAVOUR AND FRESH CHARACTER.

GREEN FRAGRANT JADE, A.C PERCHS 60 / 9
SØD – FRUGTIG – FRISK – DELIKAT / SWEET – FRUITY – FRESH – DELICATE

GREEN QUINCE TEA, COCOON TEA ARTISANS 60 / 9
FRISK – FRUGTIG – BLID – AROMATISK / FRESH – FRUITY – MILD AROMATIC

HVID TE / WHITE TEA

HVID TE FREMSTILLES AF UNGE, UUDVIKLEDE KNOPPER OG BLADE FRA CAMELLIA SINENSIS-PLANTEN. DEN GENNEMGÅR MINIMAL FORARBEJDNING OG OXIDATION, HVILKET BEVARER DENS LYS FARVE OG SUBTILE, BLIDE SMAGSPROFIL.

WHITE TEA IS MADE FROM YOUNG, UNOPENED BUDS AND LEAVES OF THE CAMELLIA SINENSIS PLANT. IT UNDERGOES MINIMAL PROCESSING AND OXIDATION, PRESERVING ITS LIGHT COLOR AND SUBTLE, GENTLE FLAVOR PROFILE.

WHITE TEMPLE, A.C PERCHS 60 / 9
SØDELIG – TROPISK – FRISK – FRUGTIG / SWEET – TROPICAL – FRESH – FRUITY

ORGANIC WHITE TEA, COCOON TEA ARTISANS 60 / 9
DELIKAT – FRISK – CITRUS – AROMATISK / DELICATE – FRESH – CITRUSY – AROMATIC

WHITE MULBERRY, A.C PERCHS 60 / 9
FRUGTIG – HONNINGAGTIG – EKSOTISK – BLØD / FRUITY – HONEYED – EXOTIC – SMOOTH

PEARL JASMIN, A.C PERCHS 60 / 9
DELIKAT – FLORAL – CREMET – BLØD / DELICATE – FLORAL – CREAMY – SMOOTH

SORT TE / BLACK TEA

SORT TE FREMSTILLES VED EN FULDSTÆNDIG OXIDATIONS PROCES AF BLADENE FRA CAMELLIA SINENSIS-PLANTEN. DENNE FREMSTILLINGSMETODE GIVER TEEN DENS KARAKTERISTISKE MØRKE FARVE OG KOMPLEKSE SMAGSPROFIL.

BLACK TEA IS PRODUCED THROUGH A COMPLETE OXIDATION PROCESS OF LEAVES FROM THE CAMELLIA SINENSIS PLANT. THIS METHOD IMPARTS THE TEA'S DISTINCTIVE DARK COLOR AND COMPLEX FLAVOR PROFILE.

EARL GREY, A.C PERCHS 60 / 9
FRISK – CITRUS – BLØD – AROMATISK / FRESH – CITRUSY – SMOOTH – AROMATIC

ENGLISH BREAKFAST, A.C PERCHS 60 / 9
FYLDIG – MALTET – FRUGTIG – AROMATISK / FULL-BODIED – MALTY – FRUITY – AROMATIC

DARJEELING 2ND FLUSH, A.C PERCHS 60 / 9
FYLDIG – AROMATISK – NØDDEAGTIG / FULL-BODIED – AROMATIC – NUTTY

ASSAM FTGBOP, A.C PERCHS 60 / 9
KRAFTIG – MALTET – FYLDIG – TØR / ROBUST – MALTY – FULL-BODIED – DRY

URTETE / HERBAL TEA

URTE TE FREMSTILLES AF TØRREDE BLOMSTER, BLADE, FRUGTER OG RØDDER – UDEN TEPLANTEN CAMELLIA SINENSIS – OG ER DERFOR NATURLIGT FRI FOR KOFFEIN. HVER BLANDING BYDER PÅ EN HARMONISK SAMMENSÆTNING AF SMAG OG AROMA, OFTE MED BEROLIGENDE, OPKVIKKENDE ELLER AROMATISKE EGENSKABER.

HERBAL TEA IS MADE FROM DRIED FLOWERS, LEAVES, FRUITS, AND ROOTS – WITHOUT THE TEA PLANT CAMELLIA SINENSIS – AND IS THEREFORE NATURALLY CAFFEINE-FREE. EACH BLEND OFFERS A HARMONIOUS COMBINATION OF FLAVOR AND AROMA, OFTEN WITH SOOTHING, REFRESHING, OR AROMATIC PROPERTIES.

COOL HERBAL, A.C PERCHS 60 / 9
FRISK – MYNTE – FRUGTAGTIG – SØD / FRESH – MINTY – FRUITY – SWEET

ORGANIC HERBAL BLEND, COCOON TEA ARTISANS 60 / 9
BEROLIGENDE – FRISK – SØDLIG – KRYDRET / SOOTHING – FRESH – SWEET – SPICY

ROOIBOS VANILLA, A.C PERCHS 60 / 9
BLØD – CREMET – SØD – VANILJEPRÆGET / SMOOTH – CREAMY – SWEET – VANILLA-ROUNDED

KAMILLE / CHAMOMILE, A.C PERCHS 60 / 9
SØDLIG – BLØD – BEROLIGENDE / SWEET – SOFT – CALMING

FRISK MYNTE & INGEFÆR TE / FRESH MINT AND GINGER TEA 60 / 9

CHAMPAGNE

DKK / €

POL ROGER, BRUT	
1/2 FLASKE / 1/2 BOTTLE	550 / 79
1/1 FLASKE / 1/1 BOTTLE	995 / 142
MOËT & CHANDON, BRUT IMPÉRIAL	995 / 142
VEUVE CLICQUOT, PONSARDIN, BRUT	1400 / 200
BILLECART-SALMON, BRUT RÉSERVE	1250 / 179
BILLECART-SALMON, ROSÉ	1875 / 268
DOM PERIGNON	3500 / 500
LES CINQ FILLES, BLANC DE BLANCS, DOSAGE ZERO	2400 / 343
BY YVONNE SEIER CHRISTENSEN	

HVIDVIN / WHITE WINE

F.E. TRIMBACH, RIESLING, SELECTION DE VIEILLES VIGNES	
GLAS / GLASS	140 / 20
FLASKE / BOTTLE	700 / 100
DOMAINE CHARLY NICOLLE, CHABLIS VIEILLES VIGNES	
GLAS / GLASS	160 / 23
FLASKE / BOTTLE	800 / 114
DOMAINE MERLIN CHERRIER, SANCERRE	
GLAS / GLASS	150 / 22
FLASKE / BOTTLE	750 / 107

RØDVIN / RED WINE

CHÂTEAU DE BEAUREGARD, FLEURIE	
GLAS / GLASS	140 / 20
FLASKE / BOTTLE	700 / 100
DOMAINE FAIVELEY, GEVREY-CHAMBERTIN	
GLAS / GLASS	240 / 34
FLASKE / BOTTLE	1200 / 171
MAURO MOLINO, BAROLO	
GLAS / GLASS	240 / 34
FLASKE / BOTTLE	1200 / 171

ØL & VAND / BEER & SOFT DRINKS

DKK / €

ISKILDE MINERALVAND / STILL WATER (0,33 L.)	50 / 7
ISKILDE MINERALVAND / STILL WATER (0,75 L.)	75 / 10
ISKILDE MINERALVAND / SPARKLING WATER (0,33 L.)	50 / 7
ISKILDE MINERALVAND / SPARKLING WATER (0,75 L.)	75 / 10
DIVERSE SODAVAND / ASSORTED SOFT DRINKS; COCA-COLA, FANTA ETC.	50 / 7
RED BULL; ALMINDELIG ELLER SUKKERFRI / REGULAR OR SUGAR FREE	50 / 7
ØSTERBERG DRIK ØKO: LEMON VERBENA / ELDERFLOWER	50 / 7
PILSNER ØL / PILSNER BEER	60 / 8