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 URTECRÈME, GRILLET CITRON OG RISTET BRØD / 220 / 31
DANISH COLD SMOKED SALMON WITH HERB CRÈME, GRILLED LEMON AND TOASTED BREAD

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

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

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

DKK / €

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

D'ANGLETERRE BRIOCHE BURGER AF PREMIUM OKSEKØD MED OST, SPRØD BACON, LØG, TOMATER, SYLTEDE AGURKER, SALAT, RELISH MAYONNAISE OG POMMES FRITES/ 265 / 37
D'ANGLETERRE BRIOCHE BURGER OF PREMIUM BEEF WITH CHEESE, CRISPY BACON, ONION, TOMATO, PICKLED CUCUMBER, SALAD, RELISH-MAYONNAISE AND FRENCH FRIES

VEGANSK BRIOCHE BURGER LAVET PÅ SVAMPE, BEDER, BØNNER OG ÆRTER MED LØG, TOMATER, SYLTEDE AGURKER, SALAT, RELISH MAYONNAISE OG POMMES FRITES / 225 / 32
VEGAN BRIOCHE BURGER MADE OF MUSHROOMS, BEETS, BEANS AND PEAS WITH ONION, TOMATO , PICKLED CUCUMBER , SALAD , RELISH MAYONAISE AND FRENCH FRIES

NORSK LAKS MED POMME PURÉE, SPINAT OG BEURRE BLANC SAUCE / 345 / 50
NORWEGIAN SALMON WITH POMME PURÉE , SPINACH AND SAUCE BEURRE BLANC

KYLLING MED KARTOFFELFONDANT OG SAUCE VIN JAUNE / 495/ 66
CHICKEN WITH POMME FONANTE AND SAUCE VIN JAUNE

STEAK , 200G OKSEMØRBRAD MED POMMES FRITES OG GRØN SALAT 395 / 57
VÆLG MELLEM PEBER SAUCE ELLER SAUCE BÉARNAISE /
STEAK , 200G BEEF TENDERLOIN WITH FRENCH FRIES AND GREEN SALAD
CHOOSE BETWEEN SAUCE AU POIVRE OR SAUCE BÉARNAISE

RØD KARRY MED KYLLING OG DAMPEDE RIS / 225 / 32
RED CURRY WITH CHICKEN AND STEAMED RICE

CLUB SANDWICH MED BRYST AF DANSK FRITGÅENDE KYLLING, SPRØD BACON, TOMATER, SALAT, ÆG, MAYONNAISE OG POMMES FRITES / 235 / 34
CLUB SANDWICH WITH BREAST OF DANISH FREE RANGE CHICKEN, CRISPY BACON, TOMATOES, SALAD, EGG, MAYONNAISE AND POMMES FRITES

PIZZA MARGHERITA MED BLOMMETOMATER, MOZZARELLA OG BASILIKUM / 190 / 27
PIZZA MARGHERITA WITH DATE TOMATOES AND BASIL

TOMATSUPPE / 185 / 25
TOMATO SOUP

KARTOFFEL OG PORRE VELOUTÉ / 210 / 30
POTATO AND LEEK VELOUTÉ

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
KONDITORENS 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*	150 / 12

BØRNEMENU / KIDS MENU

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

	DKK / €
KYLLINGENUGGETS MED POMMES FRITES / *CHICKEN NUGGETS WITH FRENCH FRIES*	145 / 21
PASTA BOLOGNESE / *PASTA BOLOGNESE*	185 / 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 ROMAINESALAT 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, BREADBASKET 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*)

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*

VÆLG TILBEHØR TIL ÆGGERET / *CHOOSE ACCOMPANIMENTS FOR EGG DISH*

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 & MORGENMADSPRODUKTER / 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

TE / TEA

DKK / €

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 LYSE 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*

TE / TEA

DKK / €

SORT TE / BLACK TEA

SORT TE FREMSTILLES VED EN FULDSTÆNDIG OXIDATIONSPROCES 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 BY YVONNE SEIER CHRISTENSEN	2400 / 343

HVIDVIN / WHITE WINE

NIKOLAIHOF, GRÜNER VELTLINER, HEFEABZUG	
GLAS / *GLASS*	150 / 22
FLASKE / *BOTTLE*	750 / 107
DOMAINE CHARLY NICOLLE, CHABLIS	
GLAS / *GLASS*	165 / 24
FLASKE / *BOTTLE*	825 / 118
DOMAINE MERLIN CHERRIER, SANCERRE	
GLAS / *GLASS*	150 / 22
FLASKE / *BOTTLE*	750 / 107

RØDVIN / RED WINE

BRAIDA. MONTEBRUNA, BARBERA D`ASTI	
GLAS / *GLASS*	150 / 21
FLASKE / *BOTTLE*	750 / 107
DOMAINE FAIVELEY, GEVREY-CHAMBERTIN	
GLAS / *GLASS*	285 / 41
FLASKE / *BOTTLE*	1425 / 204
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