

## DRIKKEVARER / DRINKS

### Øl - Flaske / Beer - bottle

NOSE2ALE Winter (33 cl.) - vores egen kreation! Køb den!	50
Brooklyn Lager (33 cl.)	45
Brooklyn Brown ale (33 cl.)	45
Carlsberg Nordic 0,5 % (33 cl.)	45

### Øl - Fadøl (50 cl.) / Beer - Tap (50 cl.)

NOSE2ALE Winter - frisk fra hanen!	65
Carlsberg	55
Tuborg Guld	60
Brooklyn East IPA	65

### Drinks (4 cl.)

Dark'n'Stormy	70
White Russian	70
Aperol Spritz	100
Ugens cocktail - Spørg din tjener	100

### Cocktails - On tap by Gromit

Meatpucker Passion	100
Espresso Martini	100

### Gin & Tonic (4 cl.)

Beefeater med appelsinskal	70
Bombay Sapphire med kanel & citronskal	80
Geranium med grapefrugt & spiselige blomster	90
Danica med citronskal	90
Hendrick's med agurk & peber	100
Beefeater 24 med grapefrugtskal	100
BUSS No 9 "White Rain" med lime	120
BUSS No 9 "Elderflower" med lime	120
Bartender's choice	100

### Soft Drinks

Coca-Cola Regular (25 cl.)	35
Coca-Cola Zero (25 cl.)	35
Squash (25 cl.)	35

Naturfrisk (27,5 cl.) - Spørg din tjener	35
--	----

Hey! Fernet koster altid:	10
---------------------------	----

## CHAMPAGNE

### Non Vintage Champagne

N. V. Lasseaux Brut	550
N. V. Henri Giraud "Esprit" brut	550
N. V. Perrier Jouët, "Grand Brut"	125 / 650
N. V. Carte d'Or Empreinte Brut, Doyard-Mahé	650
N. V. Hatt et Söner, Grande Cuvée, Extra-brut	700
N. V. Cuvée Désir, Blanc de Blancs, Extra Brut, Doyard-Mahé	750
N. V. Pierre Peters, Blanc de Blancs, Cuvée de Reserve Grand Cru	145 / 800
N. V. Fût de Chene MV10, Henri Giraud	1500
N. V. Krug Grande Cuvée (164th Edition)	2000

### Rosé Champagne

N. V. Lasseaux rosé, Brut	500
N. V. Lasseaux rosé "Saignée", Brut	600
N. V. Rosé, Doyard-Mahé	650
N. V. Hatt et Söner, Rosé	800

### Vintage Champagne

2009 Lasseaux Vintage, Brut	650
2010 EB Blanc de blanc, Doyard-Mahé	1000
2006 "La Grande-Père", Hatt et Söner prestige, Brut	1500
2008 "Belle Epoque" Perrier Jouët, Brut	1600
2009 Dom Perignon	2500
2008 Lasseaux Vintage ( <b>Magnum</b> )	1200

### Cremant

N.V. Cremant de Bourgogne Brut, Vitteaut-Alberti	90 / 500
--	----------

## ROSÉVIN / ROSÉ WINE

N.V. IAM Rosé	70 / 375
N.V. IAM Rosé Fine Selection	500
N.V. IAM Rosé (Magnum)	700

## HVIDVIN / WHITE WINE

### **Frankrig / France**

#### *Alsace*

2016 Riesling "Classic" Familie Hugel 400

#### *Val de Loire*

2016 Sancerre, Domaine Michel Thomas 500

#### *Bordeaux*

2017 Chateau Argadens, Famille Sichel 70 / 375

#### *Bourgogne*

2015 Bourgogne Blanc "Les Sétilles" Olivier Leflaive 500

2014 Pouilly-Fuissé, Dom. J.A. Ferret 550

2012 Saint-Aubin 1. Cru "Les Perrieres, Vincent Girardin 600

2015 Santenay "Clos de Malte" Domaine Jadot 650

#### *Jura*

2015 Chardonnay, Eric Thill **Bio** 500

### **Tyskland / Germany**

#### *Pfalz*

2017 Riesling trocken "Zellertal" Weingutt Schwedhelm 80 / 400

#### *Mosel-Saar-Ruwer*

2017 Brauneberger Juffer, Riesling Spätlese, Fritz Haag 400

### **Østrig / Austria**

2015 Grüner Smaragd "Kelleberg", Domäne Wachau 600

2015 Riesling Smaragd "Singerriedel", Domäne Wachau 600

### **Italien / Italy**

2017 Pinot Grigio, La Cappuccina, Veneto **Øko** 70 / 375

2017 Viognier "Cinerino", Marziano Abbona, Piemonte 600

### **USA / USA**

2015 Pinot Gris, Voix de la Vigne, Willamette Valley 500

### **Sydafrika / South Africa**

2015 Sauvignon Blanc "Maximus", Buitenverwachting, Constantia 85 / 450

## RØDVIN / RED WINE

### Frankrig / France

#### *Rhône*

2016 Côtes du Rhône "Bio", Dom. Roche-Audran <b>Bio</b>	70 / 375
2015 Châteauneuf-du-Pape, Château Jas de Bressy	550
2016 Gigondas, M. Chapoutier	600

#### *Bordeaux*

2016 Château Barrail du Blanc, Saint Émilion Grand cru	450
2013 Château Falfas, Côtes de Bourg <b>Bio</b>	550

#### *Bourgogne*

2014 Santenay "Clos de Malte" Domaine Jadot	650
2015 Chambolle Musigny, "Les Chardannes", Domaine des Beaumont	750
2015 Morey Saint Denis "Trés Girard" Domaine Ballorin <b>Bio</b>	800
2014 Gevrey Chambertin 1. cru, La Gibryotte	1250

### Tyskland / Germany

#### *Baden*

2015 Spätburgunder "Magmatit - Stein", Abril <b>Øko</b>	550
---	-----

#### *Franken*

2015 Spätburgunder Tradition, Rudolf Fürst	100 / 600
--	-----------

#### *Ahrweiler/Ahr*

2014 Spätburgunder trocken "No. 1", J. J. Adeneuer	800
--	-----

### Spanien / Spain

#### *Catalonien - Empordà*

2015 Tocat de L'Ala, Coca i el Fito	85 / 450
-------------------------------------	----------

#### *Catalonien - Priorat*

2016 Vall Llach Embruix	550
-------------------------	-----

#### *Toro*

2016 Victorino, Teso La Monja	150 / 800
-------------------------------	-----------

#### *Ribera del Duero*

2014 Legaris Crianza	500
2016 PSI, Peter Sisseck	700
2015 Hacienda Monasterio <b>Øko</b>	850
2014 Alion, Bodegas Vega Sicilia	1000
2015 Flor De Pingus, Peter Sisseck	1400

#### *Rioja*

2011 Sierra Cantabria Reserva	600
-------------------------------	-----

## RØDVIN / RED WINE

### **Italien / Italy**

#### *Piemonte - Langhe*

2015 "Il Falo" Fratelli Ferrero 450

#### *Piemonte - Asti*

2016 Barbera d'Asti "Camp du Rouss" Coppo 550

#### *Barbaresco*

2014 Barbaresco, Roversi 90 / 500

2015 Barbaresco, Abbona 650

#### *Barolo*

2013 Barolo "Manzoni" Fratelli Ferrero 850

2014 Barolo "Rocche Dell'Annunziata, Rocche Costamagna 850

#### *Toscana*

2016 Chianti Classico, Tenute di Nozzole 85 / 450

2015 Le Serre nuove dell', Ornellaia 750

2011 Camarcanda, Angelo Gaja 1500

#### *Brunello*

2013 Brunello di Montalcino, Tenute Silvio Nardi 600

2013 Brunello di Montalcino, Verbena 800

#### *Veneto*

2015 Amarone Classico "Vigna Camparol", Corte Alta 800

#### *Sicilien*

2014 Tancredi, Donnafugata 500

### **USA / USA**

#### *Napa*

2016 Pinot Noir, Black Stallion 110 / 650

2015 Cabernet Sauvignon, Black Stallion 750

2014 Hands of Time, Stag's Leap Wine Cellars 115 / 700

2015 Cabernet Sauvignon "Artemis", Stag's Leap Wine Cellars 900

2013 Cabernet Sauvignon "S.L.V.", Stag's Leap Wine Cellars 1150

2014 Cabernet Sauvignon "Cask 23", Stag's Leap Wine Cellars 1900

#### *Edna Valley*

2012 Syrah, Sawyer Lindquist vineyard, Qupé 600

### **Argentina / Argentina**

#### *Mendoza*

2016 Malbec, Bodega Alta Vista 80 / 400

## DESSERTVIN / DESSERT WINE

### Portugal / Portugal

Warre's, Otima 10 year Tawny, (50 cl.) 80 / 400  
2001 Boal Madeira 900

### Tyskland / Germany

2012 Riesling Auslese, Villa Huesgen (50cl) 100 / 600

### Frankrig / France

2015 Sauterne, Chateau Villefranche 90 / 500  
2008 Vin Jaune, Champ Divin **Natur** 950

## KAFFE / COFFEE

Kaffe & fyldte chokolader **50 kr.**

Espresso **25 kr.**

Café latte, Cappuccino, Cortado **35 kr.**

Stempelkande lille/stor **40/50 kr.**

Espresso Martini **100 kr.**

“Spike” din kaffe med 4 cl.

Baileys, Kahlua, Patron XO Café eller Thomas Tew Pot Still Rum **+75 kr.**

## AVEC - 3cl

### Gin

Plymouth sloe gin **50 kr.**  
Monkey 47 sloe gin **75 kr.**  
Burrough's Reserve, oak rested, *Beefeater* **100 kr.**

### Whiskey/Bourbon

Yamazakura blended **50 kr.**  
Gordon Grahams Black Bottle, Blended **50 kr.**  
Highland Harvest org., Single Malt Scotch **75 kr.**  
Highland Park 12yrs Single Malt Scotch **75 kr.**  
Glenfiddich 12 yrs Single Malt Scotch **100 kr.**

### Kaffelikør

Baileys **50 kr.**  
Patron XO Café **50 kr.**

### Marc

Marc de Bourgogne, Louis Jadot **125 kr.**

### Cognac

Martell VS **50 kr.**  
Martell Cordon Bleu XO **125 kr.**

### Armagnac

Marcel Trepout, 4 ans d'âge **50 kr.**  
Bas Armagnac Vachi, 15 ans d'âge **100 kr.**

### Snaps/brændevin

Æblesnaps, Braunstein **75 kr.**  
Slåensnaps, Braunstein **75 kr.**  
Porsesnaps, Braunstein **75 kr.**  
Porse brændevin, Schumachers **50 kr.**

### Rom

Thomas Tew **50 kr.**  
Ryoma 7 ans **50 kr.**  
Diplomatico reserva exclusiva **75 kr.**

### Tequila

Patron XO Café **75 kr.**  
Buscadires 5 años **100 kr.**  
Viviana Supreme **100 kr.**

### Mezcal

Koch *Tobala or Tepeztate* **100 kr.**  
Mezcal Gin **100 kr.**

### Ratafia

Ratafia de Champagne, Lasseaux & Fils **75 kr.**

### Sambuca

Molinari, Sambuca extra **50 kr.**