

## KAFFE & TE

FILTERKAFFE.....	34
ESPRESSO.....	25
AMERICANO <i>Db. Espresso</i> .....	38
BRUNO.....	32
FLAT WHITE.....	38
CORTADO.....	32
CAFFÈ LATTE <i>Lille</i> .....	40
CAFFÈ LATTE.....	45
CAFÉ AU LAIT.....	45
CAPPUCCINO.....	45
ICED CAFFÈ LATTE.....	45
FRISK MYNTE TE <i>Glas</i> .....	45

*Kaffèn er Ristet af Kontra Coffee  
Et ekstra Shot Espresso 5 kr.  
Økologisk Mælk 1,5%*

## VARM SAFT

HYLDEBLOMST.....	45
JASMIN & APPELSIN.....	45
INGEFÆR & KAMILLE.....	45
INGEFÆR & HIBISCUS.....	45

## TE

HVID · GRØN · ASSAM · URTE  
PEBERMYNTE · KVÆDE  
EARL GREY

*Serveret i Kande 55*

---

## AVEC

001	<b>ARMAGNAC</b> - MAISON GELAS 25 ANS, 40%	95
002	<b>ARMAGNAC</b> - MAISON GELAS BACO 18 ANS, 47,4 %	95
003	<b>COGNAC</b> - MERLET SEL. ST. SAUVANT, 40 %	85
004	<b>COGNAC</b> - A.E. DOR X.O., VIEILLE FINE CHAMPAGNE, 40%	110
005	<b>COGNAC</b> - PIERRE FERRAND ABEL 1. CRU, 40%	240
006	<b>CALVADOS</b> - PÈRE JULES, PAYS D'AUGE 20 ANS., 41%	100
007	<b>PRUNE</b> - EXTRA VIEILLE PRUNE EDV OCCITA, 42%	85
008	<b>RHUM AGRICOLE</b> - CLEMENT 10 ANS, TRES VIEUX, 44%	85
009	<b>RHUM AGRICOLE</b> - J.M. VIEUX 46,6%	95
010	<b>ROM</b> - EL PASADOR DE ORO XO, GUATEMALA, 40%	65
011	<b>ROM</b> - PLANTATION 20 ANNIVERSARIO, BARBADOS, 40%	70
012	<b>ROM</b> - PLANTATION, SINGLE CASK, GUAYANA 17 YO, 56,3%	130
013	<b>ROM</b> - OLD JAMAICA, 1982 VINTAGE, 26 YO, 48%	240
014	<b>BOURBON</b> - FOUR ROSES, 2017 LMT. ED. SMALL BATCH, 55,6%	110
015	<b>BOURBON</b> - ELIJAH CRAIG 12 YEARS, 47%	65
016	<b>WHISKY</b> , SINGLE MALT - CAMPBELTOWN SPRINGBANK 15 YEARS, 46%	95
017	<b>WHISKY</b> . SINGLE MALT - SPEYSIDE BENROMACH 10 YEARS, 43%	70
018	<b>WHISKY</b> . SINGLE MALT - ISLAY BUNNAHABHAIN HEAVILY PEATED 8 YEARS	95
019	<b>WHISKY</b> . SINGLE MALT - ISLAY, CAOL ILA CC 2004, 46%	85
020	<b>GRAPPA DI BAROLO</b> 20ANNI MAROLO, 50%	110
021	<b>GRAPPA DI BUSSIANELLA</b> , CONTERNO MAROLO, 42%	70

*Avec 4 cl*

*Du er Altid Velkommen til at Smage Vores Avec Inden Du Beslutter Dig.*





# DESSERTER

## MADELEINES & RABARBER

*Sokkelunds Madeleines serveret med Pocheret Rabarber & Vaniljecreme 79 kr.  
Tilvælg Vaniljeis. 25 kr.*

## CRÈME BRÛLÉE

*Sokkelunds Crème Brûlée. 79 kr.*

## AFFOGATO

*Vaniljeis serveret med Espresso. 59 Kr.*

## PASSIONSFRUGT SORBET

*Passionsfrugt Sorbet – Jacob & Jakob. 49 kr.*

## VANILJEIS MED ARMAGNAC SVESKE

*Vaniljeis serveret med Svesker i Armagnac. 69 kr.*

## VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

*Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 69 kr.*

## FRUGTTÆRTE

*Frugttærte med Bær & Vaniljecreme. 69 kr.*

## FYLDTE CHOKOLADER

*Fyldte Chokolader fra Summerbird 4 stk. 44 kr. - 8 stk. 79 kr.*

## MADELEINES

*Sokkelunds Madeleines 4 stk. 44 kr. - 8 stk. 79 kr.*

## OST

*Lindbjerg Hvid - Økologisk Gedeost.  
Midsommer Extra – Økologisk Komælk lagret 18 mdr.  
Stilton fra Nottinghamshire.  
Serveres med Syltede Svesker & Knækbrød. 119 kr.*



## DESSERTVIN

### CHÂTEAU GRAMBOY

*2009 Montbazillac · Bordeaux  
Usædvanlig Fed & Fyldig Vin fra Naboen til Sauternes  
med Masser af Sødme & Botrytis.  
Glas 8 cl 49 kr. · Flaske 375 kr.*

### TETUNA TROCKENBEERENAUSLESE

*En lækker sød Vin med en Tør & Fin  
Næse af Modne Kirsebær med Perfekt  
Syre-Sødme Balance.  
Glas 8 cl 79 kr. · Flaske 37.5 cl 295 kr.*

### 20 YEARS OLD TAWNY PORT

*Quinta Santa Eufemia.  
Glas 8 cl 79 kr. · Flaske 495 kr.*

## AFTER DINNER DRINKS

*Serveres fra kl. 17:00*

### IRISH COFFEE

*Friskbrygget Kaffe Gjort Irsk  
med et Godt Mål Irsk Whiskey.  
Serveret med Blød Kold Flødeskum. 95 kr.*

### ESPRESSO MARTINI

*Espresso Sødet en Anelse & Shalet  
med Vodka for at Bevare Smagen af  
Herlig Robust Kaffe. 105 kr.*