

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
MYNTE & TIMIAN.....	45
INGEFÆR & HIBISCUS.....	45
ÆBLE & INGEFÆR.....	45

TE

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

Serveret i Kande 55

AVEC

001	ARMAGNAC - MAISON GELAS 25 ANS, 40%	95
002	ARMAGNAC - MAISON GELAS BACO 18 ANS, 47,4 %	95
003	COGNAC - MERLET SEL. ST. SAUVANT NO.2, 40 %	85
004	COGNAC - A.E. DOR X.O., VIEILLE FINE CHAMPAGNE, 40%	110
005	COGNAC - PIERRE FERRAND ABEL 1. CRU, 40%	240
006	CALVADOS - PÈRE JULES, PAYS D'AUGE 20 ANS., 41%	100
007	PRUNE - EXTRA VIEILLE PRUNE EDV OCCITA, 42%	85
008	RHUM AGRICOLE - CLEMENT 10 ANS, TRES VIEUX, 44%	85
009	RHUM AGRICOLE - J.M. VIEUX 46,6%	95
010	ROM - EL PASADOR DE ORO XO, GUATEMALA, 40%	65
011	ROM - PLANTATION 20 ANNIVERSARIO, BARBADOS, 40%	70
012	ROM - PLANTATION, SINGLE CASK, GUAYANA 17 YO, 56,3%	130
013	ROM - OLD JAMAICA, 1982 VINTAGE, 26 YO, 48%	240
014	BOURBON - FOUR ROSES, 2017 LMT. ED. SMALL BATCH, 55,6%	110
015	BOURBON - ELIJAH CRAIG 12 YEARS, 47%	65
016	WHISKY, SINGLE MALT - CAMPBELTOWN SPRINGBANK 15 YEARS, 46%	95
017	WHISKY. SINGLE MALT - SPEYSIDE BENROMACH 10 YEARS, 43%	70
018	WHISKY. SINGLE MALT - ISLAY BUNNAHABHAIN HEAVILY PEATED 8 YEARS	95
019	WHISKY. SINGLE MALT - ISLAY, CAOL ILA CC 2004, 46%	85
020	GRAPPA DI BAROLO 20ANNI MAROLO, 50%	110
021	GRAPPA DI BUSSIANELLA, CONTERNO MAROLO, 42%	70

*Avec 4 cl
Du er Altid Velkommen til at Smage Vores Avec Inden Du Beslutter Dig.*





DESSERTER

PROFITEROLES

Sokkelunds Profiteroles med Vaniljeis & Chokoladesauce. 89 kr.

CHOKOLADE FONDANT

Chokolade Fondant serveret med Vaniljeis & Saltet Karamel Sauce. 99 kr.

CRÈME BRÛLÉE

Sokkelunds Crème Brûlée. 79 kr.

AFFOGATO

Vaniljeis serveret med Espresso. 69 Kr.

PASSIONSFRUGT SORBET

Passionsfrugt Sorbet – Jacob & Jakob. 59 kr.

VANILJEIS MED CHOKOLADESAUCE

Vaniljeis serveret med Varm Valrhona Chokoladesauce. 79 kr.

VANILJEIS MED KAMELSAUCER

Vaniljeis serveret med Saltet Karamel Sauce. 79 kr.

FYLDTE CHOKOLADER

Fylde Chokolader 4 stk. 44 kr. - 8 stk. 79 kr.

MADELEINES

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

OST

*Økologisk Grubelagret Ravost fra Thise Mejeri
serveret med Portvins Marinerede Figner & Økologisk Surdejsbrød.
99 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 Sødmet en Anelse & Shaket
med Vodka for at Bevare Smagen af
Herlig Robust Kaffe. 105 kr.*