



Cocktails  
&  
Snacks



SOKKELUND  
CAFE & BRASSERIE

# Snacks



## ØSTERS

*Gillardeau Østers serveret med Citron & Vinaigrette.*

*3 stk. 95 kr. · 6 stk. 180 kr. · 12 stk. 350 kr.*



## FERSKNER

*Syltede Babyferskner. 29 kr.*

## CHIPS

*Parmesan & Trøfler. 49 kr.*

## OLIVEN

*Grønne Oliven. 29 kr.*

## CHIPS

*Kartoffel friteret i Jordnøddeolie. 29 kr.*

# Cremant & Champagne

## CRÉMANT DE BOURGOGNE

*Domaine Bruno Dangin. · 85 / 415 kr.*

## CHAMPAGNE BARON ALBERT

*L'universelle, Brut. · 120 / 585 kr.*

## GOSSET

*Extra-Brut · 600 kr.*

## CHAMPAGNE LARMANDIER BERNIER

*Blanc de Blancs "latitude" · 649 kr.*

## PERRIER JOUËT

*Belle Epoque 2007 · 1.250 kr.*

## MÖET & CHANDON

*Grand Vintage 2006 · 1.025 kr.*

## COMTES DE CHAMPAGNE

*Blanc de Blancs 2006 · 1.350 kr.*

## KRUG

*Grande Cuvée · 1.900 kr.*

## MARGUET SHAMAN 15

*Grand Cru Rosé · 815 kr.*

# *Aperitif*

## **ROUNDÓ SPRITZ**

*Økologisk Italiensk Aperitivo*

*Shaket med Appelsin & toppet med Cremant. 85 kr.*

## **GRAPE SPRITZ**

*Økologisk Italiensk Apéritif & Campari*

*Shaket med Grape & toppet med Cremant. 85 kr.*

## **LILLET ROSÉ**

*Toppet med Tonic & servers med Citron & Mynte. 85 kr.*

## **KIR ROYALE**

*Champagne & Cassis. 115 kr.*



# *Gin & Tonic*

## **MARTIN MILLER**

*Martin Miller Westbourne Strength*

*er Let, Sprød & Citrusset med et Strejf af Agurk.*

*Serveres Nøgen. 95 kr.*

## **GERANIUM**

*Geranium fra Lokale Henrik Hammer*

*Fyldig med en Herlig Citrus-Blomster Note. 95 kr.*

## **CITADELLE**

*Læskende Fransk Gin med Citrusnoter. 95 kr.*

## **MACHABY**

*Økologisk Italiensk Distilleret Gin.*

*Serveret med Frisk Timian. 95 kr.*

## **OLD ENGLISH**

*Klassisk Old Tom Style Gin. Kraftig & Intens.*

*Serveres med Lime. 95 kr.*

## **COPENHAGEN DESTILLERY BAYLEAF**

*Lokal Gin med Tydlige noter af Laurbærblade. 95 kr.*



## **SOMMER PÅ SOKKELUND**

*Frisk Ananasjuice Shaket med Rom & Lime. 85 kr.*



### **MOJITO**

*Forfriskende Mix af Rom, Lime & Kølende Mynte. 115 kr.*

### **BRAMBLE**

*Gin, Citrus & Forførende Søde Brombær. 115 kr.*

### **PISCO SOUR**

*Sydamerikansk Forfrisker af Pisco, Lime, Bitter & Æggehvider. 115 kr.*

### **WHISKEY SOUR**

*Frugtig Whiskey Rystet med Citronsaft & Sukker. 115 kr.*

### **TOM COLLINS**

*Gin & Frisk Hjemmelavet Lemonade. 95 kr.*

### **ESPRESSO MARTINI**

*Espresso Sødets en Anelse & Shaket med Vodka,  
for at Bevare Smagen af Herlig, Robust Kaffe. 120 kr.*

### **WHITE RUSSIAN**

*Vodka, Kaffe & Fløde. Alt Du Behøver i Én cocktail. 105 kr.*

### **DARK 'n' STORMY**

*Mørk Kraftig Rom blandet med Varmende Ingefær. 95 kr.*

### **NEGRONI**

*Vermuth, Campari & Gin. 95 kr.*

### **DRY MARTINI**

*Herlig i al sin enkelthed: Gin, et Skvæt Tør Aromatisk Vermouth  
Rørt Iskold. Serveret med Oliven & Citronskal. 130 kr.*

### **MANHATTAN**

*En Elegant & Varmende blanding af Whiskey & Sød Vermouth  
toppet af med en Diskret Note af Appelsin. 130 kr.*

### **OLD FASHIONED**

*Aromatisk & Smagfuld Bourbon serveret med et Strejf af Appelsin. 140 kr.*

