



Cocktails  
&  
Snacks



SOKKELUND  
— BRASSERIE ANNO 1994 —

# Snacks



## ØSTERS

*Østers serveret med Citron & Vinaigrette.*  
3 stk. 95 kr. · 6 stk. 180 kr. · 12 stk. 350 kr.



## OLIVEN

*Grønne Oliven. 49 kr.*

## TRØFFEL CHIPS

*Parmesan & Trøfler. 69 kr.*

## MANDLER

*Saltmandler. 49 kr.*

## CHIPS

*Kartoffel friteret i Jordnøddeolie. 49 kr.*

# Cremant & Champagne

## CREMANT D'ALSACE

*Fernand Engel · 85 / 415 kr.*

## CHAMPAGNE BARON ALBERT

*L'universelle, Brut · 120 / 585 kr.*

## GOSSET

*Extra-Brut · 650 kr.*

## CHAMPAGNE LARMANDIER BERNIER

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

## PERRIER JOUËT

*Belle Epoque 2007 · 1.250 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*

## **RONDÓ 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. 85 kr.*

## **KIR ROYALE**

*Champagne & Cassis. 120 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.*

## **SLOE GIN**

*Sloe Gin fra Frederiksberg Distillery.  
Friske Noter af lokale Slåenbær fra Frederiksberg. 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.*



### **MOJITO**

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

### **BRAMBLE**

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

### **SAINT RITA**

*Læskende Cocktail bestående af Tequila, Hyldeblomst & Lime. 95 kr.*

### **MAI TAI**

*TIKI inspireret Cocktail lavet på Anejo Rom, Appelsinskal, lime mikset med mandelsirup. 115 kr.*

### **PISCO SOUR**

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

### **WHISKEY SOUR**

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

### **PASSION FRUIT SOUR**

*Frisk & Sommerlig smag af Passionsfrugt, der er afrundet med Rom, Sukker, Lime & Æggehvider. 115 kr.*

### **DARK 'N' STORMY**

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

### **ESPRESSO MARTINI**

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

### **NEGRONI**

*Vermuth, Campari & Gin. 105 kr.*

### **DRY MARTINI**

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

### **OLD FASHIONED**

*Aromatisk & Smagfuld Bourbon serveret med et Strejf af Appelsin. 145 kr.*

