



## KAFFE & THE /COFFEE & THE

101. ALM. KAFFE/ COFFEE

24 KR.

102. ESPRESSO

29 KR.

103. CAPPUCINO

29 KR.

104. CAFFE LATTE

29 KR.

105. VARM CACAO/HOT Chocolate 29 KR.

106. INDIAN CHAI

24 KR.

Hjemmelavet indisk te med mælk, kardemomme og krydderurter.  
/Homemade Indian tea with milk, cardamom and herbs.

100. IRISH COFFE

49 KR.



## DRIKKEVARER /BEVERAGES

- 73. MANGO Lassi** 29 KR.  
Forfriskende indisk yoghurt-drik med mangosmag. Anbefales sammen med stærkt krydrede retter / Refreshing Indian Yoghurt drink with mango flavour. Recommended with spicy dishes
- 74. 0,5 Pellegrino** 39 KR.  
Italiensk mineralvand med brus/ Italian mineral water with gas
- 78. 0,5 Kildevand** 29 KR.  
Kildevand eller 0,5 glas vand/ Still water in bottle or glass
- 75. Coca Cola Classic - Cola Zero**  
Lille / Small 34 Kr.  
Almindelig / Normal 44 Kr.
- 76. Fanta**  
Lille / Small 34 Kr.  
Almindelig / Normal 44 Kr.
- 77. Sprite Zero**  
Lille / Small 34 Kr.  
Almindelig / Normal 44 Kr.
- 80. COBRA BEER 44 KR.**  
Indisk maltet lagerøl ( tysk Pilsnertype) med mindre kulsyre 4,8% / Extra smooth Premium Indian beer 4,8%
- 81. KING FISHER BEER 44 KR.**  
Lys indisk lagerøl 4,8% / Light Indian beer 4,8%
- 82. CARLSBERG BEER DKK 39**  
Profil pilsner 4,6% / Profil premium beer 4,6%
- 85. FADØL - TUBORG CLASSIC 4,6%**  
Lille / Small 39 Kr.  
Almindelig / Normal 49 Kr.
- 86. FADØL - Grimbergen Double Ambrée 6,5%**  
Lille / Small 44 Kr.  
Almindelig / Normal 54 Kr.



## VINE \ WINES

### MOUSSERENDE:

#### PROSECCO TREVISO EKSTRA DRY "MIÖL" BORTOMIOL, VALDOBABIENE, VENETO GLAS 49 KR. / FL. 279 KR.

Herlig mousserende vin med bløde vedvarende bobler samt en blød og imødekommende fylde. En tør vin med et strejf af frugtsødme fra pære, hyld og citrus. Et dejligt glas som aperitif eller til forretterne.

#### PINOT NOIR "FILANDA ROSÉ" BORTOMIOL, LOMBARDIET GLAS 69 KR. / FL. 299 KR.

Uimodståelig fascinerende rosé spumante fremstillet efter Martinotti metoden. Med en unik farve og en frisk bær-agtig frugt i næsen samt en crisp afslutning er det et glas der er velegnet til særlige lejligheder

### HVID:

#### "BRAMPTON", SAUVIGNON BLANC, RUSTENBERG, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA GLAS 59 KR. / FL. 229 KR.

Moderne frisk hvidvin. Passionsfrugt, Stikkelsbær og asparges er de umiddelbare aromaer. Smagen er frisk, fyldig og vil komplementere vores retter.

#### RIESLING DELL' ALTO ADIGE, KELLEREI ST. PAULS, SÜDTIROL FL. 299 KR.

Italico Riesling med flotte blomsternoter og eksotisk frugt. Smagen er frisk og rank med mindre mineralitet end tysk Riesling og med en kant af grønne stikkelsbær og pære. Eftersmagen bibeholder den klassiske sødme.

#### SAUVIGNON "GFILL" KELLEREI ST. PAULS, SÜDTIROL FL. 299 KR.

Typisk sydtyrolsk Sauvignon fremstillet på druer fra 400m. højde i Aich, Gfill, Monte og Missiano. Vinen er fyldt med citrus noter og har et let grønt og krydret udtryk. Smagen er frisk og rank med eksotisk frugt og hyldeblomst i eftersmag.

#### GEWÜRZTRAMINER "ST. JUSTINA" KELLEREI ST. PAULS, SÜDTIROL FL. 319 KR.

Denne traditionelle vin høstes i et område kaldet St. Justina, Alto Adige. Vinen er delikat tør, aromatisk, varmt krydret med noter og smag af kanel, rosenblade og muskatnød. Den er fyldig og rund med et godt bid og anbefales til krydrede risretter som for eksempel karry.



## ROSÉ:

### "BRAMPTON", RUSTENBERG, STELLEN-BOSCH, SYDAFRIKA GLAS 59 KR. / FL. 229 KR.

Grenache Noir, Merlot og Cabernet Franc druer benyttes til, at producere denne rosé på traditionel manér med kortvarig skindkontakt. Duften er eksotisk og smagen er fuld af jordbær, kirsebær og rosenblade.

## RØD:

### "BRAMPTON" SHIRAZ, RUSTENBERG, STELLENBOSCH, SYDAFRIKA GLAS 59 KR. / FL. 229 KR.

Shiraz, Mouvedre, Viognier. Blandingen af Viognier tilfører Shiraz en yderligere dimension af aromatiske undertoner. Shiraz druens peber, jord og mørk chokolade samt neliker er også tilstede.

### BARBERA D'ALBA "SAN CRISTOFORO", CANTINA MARSAGLIA, PIEMONTE FL. 289 KR.

En vin med en flot rubinrød farve og skøn duft af mørke bær, modne kirsebær og jordbær. Smagen er præget af en flot syrebalance, der sætter en rank men behagelig tannin i scene. Det er en velstruktureret, imødekommende og rund vin

### BARBERA D'ALBA "CASTELLINALDO", CANTINA MARSAGLIA, PIEMONTE FL. 389 KR.

Denne vin fylder smagsløgene og næsen med masser af skovbær, animalske noter og en vedvarende, men ikke overdøvende egetræs syre. Det er en perfekt partner til krydrede kraftige retter og oksekød, men kan også sagtens nydes som "stand-alone" glas efter maden i stedet for kaffe eller dessert.

### ROERO "BRICH D'AMERICA", CANTINA MARSAGLIA, PIEMONTE FL. 289 KR.

En harmonisk vin med masser af fylde i næse og mund af moden blomme, vanille, tobak og viol. Det er en harmonisk vin med en blød tanninagtig eftersmag .

### RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE "RIPASSA", ZENATO, VENETO FL. 349 KR.

Amaronens lillebror samler Valpolicellaens kirsebærnoter med Amaronens intensitet, dybde, blomme og krydderi. En elegant vin med koncentreret frugt noter af Marachino kirsebær med imponerende fylde og fedme. Et godt glas vin til krydret mad eller som glas efter maden