

## Snacks

- Grønne oliven, olivenolie & brød 75 kr.
- Piemontesiske hasselnødder 50 kr.
- Gilda (4x spyd med ansjos, oliven og grøn peber) 130 kr.

## Menu og vinforslag

Sardiner med citron og olivenolie 155 kr.

*M-C, Riesling 2024*

*Müller Catoir, Pfalz, Tyskland*

Håndhakket tatar af galicisk oksekød med Cæsarsalat 185 kr.

*Chardonnay 2021*

*Arnaud Boué, Bourgogne, Frankrig*

Linguine alla Arabiata med confiteret svinebryst og parmesan 195 kr.

*Valmaggiore, Nebbiolo d'Alba 2021*

*Orlando Abrigo, Piemonte, Italien*

5 Europæiske gårdoste 180 kr.

*Martinet Bru 2022*

*Mas Martinet, Priorat, Spanien*

Citronfromage med lemoncello 95 kr.

*Canelli, Moscato 2025*

*Forteto della Luja, Piemonte, Italien*

Der medfølger brød til alle serveringer, hvor det er relevant eller ønskes.

## Kaffe

- Dobbelt espresso 45 kr.
- Cortado 55 kr.
- Cappuccino 55 kr.
- Cafe Latte 60 kr.

## Vine på glas

### Mousserende vine

NV, Les Blancs de la Pente, BdB, Extra Brut  
Denis Salomon, Champagne, Frankrig 230 kr.

### Hvide vine

M-C, Riesling 2024

Müller Catoir, Pfalz, Tyskland 105 kr.

Menetou-Salon, Sauvignon Blanc 2023

Philippe Gilbert, Loire, Frankrig 135 kr.

Chardonnay 2021

Arnaud Boué, Bourgogne, Frankrig 165 kr.

S.S. Trinitá, Roero Arneis 2022

Malvira, Piemonte, Italien 135 kr.

Chè-Chá, Chenin Blanc/ Chardonnay 2016

Cascina Baricchi, Piemonte, Italien 150

### Rosé vin

Tradition Rosé, Tibouren/ Grenache 2024

Clos Cibonne, Provence, Frankrig 165 kr.

### Røde vine

Aus den Dörfen, Zweigelt 2022

Rosi Schuster, Burgenland, Østrig 115 kr.

Navaherreros, Granacha 2022

Bernabeleva, Madrid, Spanien 120 kr.

Rosso di Montalcino, Sangiovese 2023

Mastrojanni, Toscana, Italien 130 kr.

Martinet Bru 2022

Mas Martinet, Priorat, Spanien 175 kr.

### Sød vin

Canelli, Moscato 2025

Forteto della Luja, Piemonte, Italien 80 kr.