

Mad

Koldrøget laks fra Sommerlund 139,-
Syrnet fløde · lokal strandkareseolie · salturt · sprød salat · radiser (G)

Sommersalat 129,-
Frisk salat · syltede østershatte fra Funga Farm · hvid bønnecreme og kiks · grønne bønner · bagte cherr tomater (VE)

Aftenmenu - 2 serveringer 279,-
En social menu serveret i to omgange · pris pr.person

Første servering:
Røget rørt laksetatar · bagte tomater med mojo · mandler

Anden servering:
Langtidsbagt svinebryst · stuvede svampe fra Funga Farm · flødekartoffelkroketter · misobagt selleri

Oste

Tre danske oste 129,-
Abrikospuré · øllebrødsknækbrød (V)

Dessert

Dagens Kage 69,-

Kaffe/te

Kaffe/te 35,-
Kaffe/te i kande pr. person 45,-
Americano 39,-
Espresso 29,-
Dobbelt espresso 35,-
Espresso macchiato 39,-
Cappuccino 45,-
Cortado 39,-
Caffé latte 45,-
Flat white 45,-
Chai latte 45,-
Varm kakao med flødeskum 45,-
Iskaffe 49,-
Irish coffee 79,-

Vand

Isvand 0,4 l 10,-
Kildevand på flaske 29,-
Naturfrisk sodavand (økologisk) 35,-
(danskvand, lemon, hindbærbrus)
Enjaii (Ishøj)-hop soda 39,-
(baobab, hibiscus)
Coca Cola, Coca Cola Zero 35,-
Øko-drik fra Bornholms Mosteri 39,-
(rabarber eller hyldeblomst)
Hjemmelavet iste med fersken 49,-
Hjemmelavet lemonade 49,-
Brikjuice æble/appelsin 25,-

Fadøl fra Alefarm

Modern Pilsner “Aya”
Lille 0,33 l 45,-
Stor 0,40 l 55,-

Sæsonens IPA
Lille 0,33 l 55,-
Stor 0,40 l 65,-

Alkoholfri øl IPA, 0,5% /dåse øl 65,-

SUPERFLEX FREE BEER /lager/4,1%/dåse øl 65,-

Rosé

Cerasuolo d’Abruzzo/montepulciano
>Italien
Glas 85,-
Flaske 365,-

Hvidvin

Poderi Dal Nespoli/trebbiano
>Italien
Glas 85,-
Flaske 365,-

Origine Nature/marsanne, grenache
>Frankrig
Glas 109,-
Flaske 449,-

Rødvin

Piedra Blanca/garnacha,syrah
>Spanien
Glas 85,-
Flaske 365,-

Vignobles Bulliat/gamay
>Frankrig
Glas 109,-
Flaske 449,-

Ved allergier, informer venligst deres tjener

V - Vegetarisk
VE - Vegansk
L - Laktosefri
G - Glutenfri