

KAMPAI

COCKTAILS

PURPLE RAIN *kr. 125*

Japansk Ki No Bi Gin fra Kyoto infuseret med butterfly pea blomst, grøn te & sansho peber.
Serveret med yuzu tonic.

ELDERFLOWER SPRITZ *kr. 125*

Japansk Sake & St. Germain hyldeblomst toppet med økologisk Spumante.

GEISHA *kr. 130*

Passionsfrugt, yuzu & japansk Shochu.

YUZU ZOO *kr. 125*

Japansk Roku Gin, infuseret yuzu, honning, japansk Umeshu & Sake.

BERRY WHISKY SOUR *kr. 130*

Japansk Toki Whisky, hindbær & lakrids blandet med jordbær marmelade.

BASIL OCHA *kr. 125*

Tequila, basilikum & sencha matcha te toppet med økologisk Spumante.

SHOJITO *kr. 125*

Japansk Shochu med frisk mynte & citrus. Fås i flere varianter: Rabarber, hindbær, agurk eller ingefær.

SANTÉ *kr. 125*

Japansk Umeshu balanceret med pærelø, citrongræs, honning & et snert af Hennessy.

APURŪ JIN SOUR *kr. 130*

Rabarber infuseret Gin, Sake, æble & citrus.

AI NŌTO *kr. 125*

Jordbær infuseret Gin, yuzu & aquafaba.

CLASSY COCKTAILS – NOGLE MED ET TWIST

APEROL SPRITZ ROYAL *kr. 125*

Aperol, hvidvin & økologisk Spumante.

CHOCOLATE OLD FASHIONED *kr. 130*

Coffee Grain Whisky & mørk chokolade.

ESPRESSO MARTINI *kr. 125*

Inspireret af vores japanske rødde, med kaffe likør, japansk Shochu & espresso.

MANHATTAN *kr. 130*

Toki Whisky & Antica Formula.

MARGARITA *kr. 125*

Tequila, Triple Sec & citrus.

MARTINI 5:1 TWISTED *kr. 125*

Roku Gin, agurk & citrus.

NEGRONI *kr. 130*

Geranium Gin, Campari & Cocchi Rosa.

PISCO SOUR *kr. 125*

Pisco, citrus & aquafaba.

VIN PÅ GLAS

CHAMPAGNE & BOBLER

NV ROSÉ PROSECCO, ROCCA DEI FORTI, VENETO, ITALIEN

Spring fyldt af saftige, røde bær, rosenblade samt et strejf af noget sødt og kandiseret, som balanceres af vinens friske syre.

Kr. 99

NV SPUMANTE BRUT, ROCCA DEI FORTI, VENETO, ITALIEN [Ø]

Tør økologisk Spumante med små bobler, der giver friskhed og elegance. Noter af blomster, citrus & grønne æbler.

Kr. 89

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG

Ren og elegant Champagne med en forførende duft af citrus og grønne æbler. Små fine bobler og frisk frugt. Abrikos, æble og citrus er de primære noter.

Kr. 149

HVIDVIN

VIURA, AKEMI BLANCO, BODEGAS ONTAÑÓN, RIOJA, SPANIEN

Elegant og unik, noter af blomster, citrus og mere tropiskpræget vinfrugt. Sluttes med grapefrugt, vanilje & peber.

Kr. 99

RIESLING, TROCKEN, STEFAN BIETIGHÖFER, PFALZ, TYSKLAND [B] [Ø]

Saftig, læskende og frugtig med stor renhed og aroma. Noter af pære, hvide blomster, stenfrugt & lime.

Kr. 109

SAUVIGNON BLANC, SANCERRE, DOMAINE BERNIER, LOIRE, FRANKRIG [Ø]

Sprød, mineralsk og aromatisk. Noter af hyldeblomst, hvid flint & grønne æbler i smuk forening.

Kr. 139

CHARDONNAY, DIRECTOR'S CUT, FRANCIS FORD COPPOLA, CENTRAL COAST, CALIFORNIEN, USA

Denne specielle Chardonnay er rig og cremet. Lyse citrusnoter med smag af kumquat & nektarin. Duftnoter af æblecrumble, kanelstænger, nelliker & ristede mandler.

Kr. 159

RØDVIN

SANGIOVESE, ROSSO DI MONTEPULCIANO, AVIGNONESI, TOSCANA, ITALIEN [Ø] [V]

Klassisk Sangiovese med noter af røde kirsebær, læder & middelhavsurter. Delikate tanniner og saftig syre.

Kr. 99

TEMPRANILLO, AKEMI TINTO, BODEGAS ONTAÑÓN, RIOJA, SPANIEN [V]

Elegant profil med smukke blomsternoter, en silkeblød fornemmelse og mineralske nuancer.

Kr. 139

PINOT NOIR, DIAMOND COLLECTION, FRANCIS FORD COPPOLA, MONTEREY COUNTY, USA

Saftig, forførende Pinot Noir. Noter af røde kirsebær, jordbær & friske blomster med krydderi & mørk chokolade. Mellemfyldig på tungen, med blid tanninstruktur.

Kr. 159

ROSÉVIN

CÔTES DE PROVENCE, ROSÉ, CHÂTEAU LES VALENTINES, FRANKRIG [Ø]

En smuk silkeblød rosé fra Provence, med forførende aromaer af hvid fersken, friske sommerbær, appelsinskal & roser.

Kr. 119

ORANGEVIN

BEDOBA, KAKHETI WINE COMPANY, GEORGIEN

En lang og besværlig vej fra traditionelle Qvevri amphora til flasken, finder du noter af tørrede abrikoser, honning, appelsinskal & vilde urter.

Kr. 119

[S] SUSTAINABLE

[Ø] ØKOLOGISK

[B] BIODYNAMISK

[N] NATURVIN

[V] VEGANSK

Sommeliereren har sammensat et udvalg af gode vine, som du kan nyde på glas. Dette er udvalget – spørg din tjener, om vi har åbnet endnu en spændende flaske i dag.

CHAMPAGNE & BOBLER

NEVERLAND ORGANIC THUNDER, RHEINHESSEN, TYSKLAND [B] 0.5 %

Biodynamisk alkoholfri mousserende vin med noter af ingefær & hyldeblomst.

Kr. 349

NV SPUMANTE BRUT, ROCCA DEI FORTI, VENETO, ITALIEN [0]

Tør økologisk Spumante med små bobler, der giver friskhed og elegance. Noter af blomster, citrus & grønne æbler.

Kr. 449

NV ROSÉ PROSECCO, ROCCA DEI FORTI, VENETO, ITALIEN

Spring fyldt af saftige, røde bær, rosenblade samt et strejf af noget sødt og kandiseret, som balanceres af vinens friske syre.

Kr. 499

CRÉMANT, CLOTILDE DAVENNE, BOURGOGNE, FRANKRIG, NV [S]

Tør og elegant med kærlige forfriskende bobler. Duft af hvid frugt & citrus.

Kr. 499

BRUT CHAMPAGNE, BARON ALBERT, LA PARTICULIERE, FRANKRIG

Ren og elegant Champagne med en forførende duft af citrus & grønne æbler. Små fine bobler og frisk frugt med abrikos, æble & citrus som de primære noter.

Kr. 799

BRUT CHAMPAGNE, MILLESIME BLANC DE BLANCS GRAND CRU, DE SAINT GALL, FRANKRIG

Intens og meget kompleks Blanc de Blancs. Noter af fersken, citrus, hvide blomster & grønne æbler, som understøttes af ristede nødder, gær & brioche.

Kr. 999

GRAND ROSÉ BRUT, GOSSET, CHAMPAGNE, FRANKRIG, NV

En vidunderlig kompleks og elegant rosé med fine små bobler. Noter af vilde jordbær, fine citrusfrugter & røde bær.

Kr. 1.199

HENRI GIRAUD, BLANC DE CRAIE GRAND CRU, CHAMPAGNE, Aÿ, FRANKRIG, NV

En charmerende Champagne med noter af kridt. Udvikler sig imponerende i glasset og afslører lag på lag af duft- og smagsindtryk.

Kr. 1.599

HENRI GIRAUD, FÛT DE CHÊNE, CHAMPAGNE, Aÿ GRAND CRU, FRANKRIG, MV16

En sjældnen og kraftfuld MV luksus Champagne, der kan måle sig med de allerstørste Champagner. Delikat og en lidt mere udtalt citronsyre med udtryksfulde noter af friskbagt brød & creme brûlée.

Kr. 2.499

HVIDVIN

SPANIEN

AKEMI, BODEGAS ONTAÑÓN, RIOJA

Viura. Elegant og unik, noter af blomster, citrus og mere tropiskpræget vinfrugt. Sluttes med grapefrugt, vanilje & peber.

Kr. 449

DE LA MAR EL MERO, ATTIS, RÍAS BAIXAS

Albariño. Gule tropiske frugter, der kombineres med friske indslag af citron og hvide forårsblomster.

Kr. 625

FRANKRIG

VOUVRAY ARGILEX SEC, BENOÎT GAUTIER, LOIRE [S]

Chenin Blanc. Frisk, tør og saftig drue fra Loire dalen. Noter af citrusfrugt, grønne æbler & nektarin.

Kr. 499

MÂCON VILLAGE, CLOTILDE DAVENNE, BOURGOGNE [S]

Chardonnay. Mineralsk med aromatiske gule frugter, moden citron & lidt flint.

Kr. 525

SANCERRE, DOMAINE BERNIER, LOIRE [Ø]

Sauvignon Blanc. Sprød, mineralsk og aromatisk. Noter af hyldeblomst, hvid flint & grønne æbler i smuk forening.

Kr. 699

“PRAELATENBERG” GRAND CRU, FERNAND ENGEL, ALSACE [Ø]

Riesling. Topklasse vin med stor smagsintensitet og renhed. Noter af ananas, fersken & modne abrikoser, komplimenteret af en forfriskende mineralitet.

Kr. 799

CHABLIS 1. CRU ‘CÔTE DE LECHET’, RESERVE BERNARD DEFAIX, BOURGOGNE [Ø] [S]

Chardonnay. Intens, mineralsk Chablis med kompleksitet. Aromaer af gule æbler, hvid fersken & antydninger af modne tropiske frugter.

Kr. 799

POUILLY FUISSE, VIEILLES VIGNES, PASCAL ROLLET BOURGOGNE

Chardonnay. Fyldig med cremet struktur med en bred palet af modne tropiske frugter. Noter af ananas, honningmelon & modne citroner.

Kr. 999

SANTENAY 1. CRU GRAVIERES BLANC REMOISSENET PÈRE & FILS, BOURGOGNE

Chardonnay. Fyldig og balanceret hvidvin fra Bourgogne. Stor og åben bouquet med noter af hvid fersken og et krydret element fra fadlagringen.

Kr. 1.049

MEURSAULT LES CLOUS, DOMAINE SEGUIN-MANUEL, BOURGOGNE

Chardonnay. Rig og klassisk “Old-school Gul” Meursault. Fedme fuld, generøs og blød som et stykke smør. Noter af gule blommer, hvidtjorn, ristede hasselnødder, smørkage og friske abrikoser, ledsaget af blomsterhonning, citronskal, brødskorpe, våde sten og vanilje. Finalen er fyldig, forførelserisk og ganske enkelt ubeskrivelig lang.

Kr. 1.349

ØSTRIG

WEINBERGHOF FRITSCH, WAGRAM [B] [Ø]

Grüner Veltliner. Saftig, tør og lækende med noter af pære, lime & en anelse hvid peber. En forfriskende syre og vibrerende mineralitet.

Kr. 479

TYSKLAND

TROCKEN, STEFAN BIETIGHÖFER, PFALZ [B] [Ø]

Riesling. Saftig, lækende og frugtlig med stor renhed og aroma. Noter af pære, hvide blomster, stenfrugt & lime.

Kr. 549

KABINETT, ÜRZIGER WÜRZGARTEN, MARKUS MOLITOR, MOSEL [S]

Riesling. Moden, intens og levende på samme tid, med noter af hvide blomster, citron & fersken. En off-dry vin med lavere alkoholniveau.

Kr. 699

USA

ACROBAT WINERY, WILLAMETTE VALEY, OREGON [S]

Pinot Gris. Frugtlig med noter af gule blomster, honningmelon & friske tropiske frugter.

Kr. 599

DIRECTOR’S CUT, FRANCIS FORD COPPOLA, CENTRAL COAST, CALIFORNIEN

Chardonnay. Rig og cremet. Lyse citrusnoter med smag af kumquat & nektarin. Duftnoter af æblecrumble, nelliker & ristede mandler.

Kr. 759

RØDVIN

SPANIEN

AKEMI TINTO, BODEGAS ONTAÑÓN, RIOJA [V]

Tempranillo. Elegant profil med smukke blomsternoter, en silkeblød fornemmelse og mineralske nuancer.

Kr. 639

PSI, DOMINIO DE PINGUS, PETER SISSECK, RIBERA DEL DUERO

Tempranillo. Charmerende med en moden duft af kirsebær, hindbær & blommer. Undertoner af svampe og mineraler, samt velafstemte mokkanoter og et drys af mørk chokolade.

Kr. 999

FRANKRIG

LA GARRIGUE, SAINT ETIENNE, CÔTES DU RHÔNE [Ø]

Syrah/Grenache. Stor elegance og finesse, ren og frugtlig med noter af vilde bær, grenadine og et eksotisk strejf af granatæble.

Kr. 599

HAUTES CÔTES DE NUITS "LES DAMES DE VERGY", DOMAINE ANTONIN GUYON, BOURGOGNE [S]

Pinot Noir. Blid og letløbende i munden, med herlige noter af røde skovjordsbær, hindbær, grønne urter & ribs. En ganske mild tanninstruktur og en levende frugtsyre på tungen.

Kr. 849

GEVREY-CHAMBERTIN, REMOISSENET PÈRE & FILS, BOURGOGNE

Pinot Noir. En kompleks og rigt tekstureret, fuld af finesse og blomster attraktion. Aromaer af røde skovfrugter, jordbær & violer, komplimenteret af krydderier, varmt læder & jordnoter.

Kr. 1.299

TYSKLAND

JOMAX SPÄTBURGUNDER, WEINGUT GUSTAVSHOF, RHEINHESSEN [B] [Ø] [V]

Pinot Noir. Frugtlig, saftig og let krydret med noter af vilde jordbær, grøn peber & vanilje.

Kr. 469

ITALIEN

ROSSO DI MONTEPULCIANO, AVIGNONESI, TOSCANA [Ø] [V]

Sangiovese. Klassiske noter af røde kirsebær, læder & middelhavsurter. Delikate tanniner og saftig syre.

Kr. 499

BAROLO D.O.C.G. ROCHE DEI MANZONI, PIEMONTE

Nebbiolo. Klassiske aromaer af rosenblade, søde krydderier & tobak med noter af brombær, blomme & anis. Bløde fuldt integrerede tanniner med en fyldig lang finish.

Kr. 999

USA

DIAMOND COLLECTION, FRANCIS FORD COPPOLA, MONTEREY COUNTY

Pinot Noir. Saftig, forførende med noter af røde kirsebær, jordbær & friske blommer med krydderi & mørk chokolade. Mellemfyldig på tungen med blid tanninstruktur.

Kr. 759

CHILE

VERAMONTE, RESERVA, CASABLANCA [Ø] [S]

Pinot Noir. Delikat med en silkeagtig fornemmelse og udtryksfulde aromaer af røde bær.

Kr. 499

ROSÉVIN

FRANKRIG

JE T'AIME ROSÉ, DOMAINE BASSAC, LANGUEDOC-ROUSSILLON [Ø]

Velafbalanceret rosé med sydfransk charme og udtryksfulde noter af fersken & pomelo.

Kr. 429

CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, CHÂTEAU LES VALENTINES [Ø]

En smuk silkeblød rosé fra Provence med forførende aromaer af hvid fersken, friske sommerbær, appelsinskal & roser.

Kr. 549

ARGENTINA

KUNG FU PET NAT, PINOT NOIR, RICCITELLI, MENDOZA [N]

Frisk og mousserende ufiltreret rosé med noter af vanilje & modne kirsebær.

Kr. 649

ORANGEVIN

GEORGIEN

BEDOBA, KAKHETI WINE COMPANY

Rkatsiteli/Kisi. En lang og besværlig vej fra traditionelle Qvevri amphora til flasken. Du finder noter af tørrede abrikoser, honning, appelsinskal & vilde urter.

Kr. 549

SAKE

Vi har taget et bredt udvalg af sake med hjem fra Japan, hvor risvinen nydes igennem hele måltidet.

SANKA, JUNMAI DAIGINJO

En premium Junmai Daiginjo sake. Sprød og med elegant tørhed.

Flaske 300ml *kr. 369* / Flaske 720ml *kr. 699*

SHIRO, JUNMAI GINJO

Masumi's 'session sake' med delikate og frugtige noter.

Glas *kr. 89* / Flaske 720ml *kr. 499*

KIZAN, JUNMAI GINJO

Frisk og fuld af smag.

Glas *kr. 99* / Flaske 720ml *kr. 499*

KARAKUCHI GOLD

En sød og frisk sake.

Flaske 180ml *kr. 119* / Flaske 720ml *kr. 399*

LUN SAKE

Langsomt varmet op til den perfekte temperatur for at frigive de delikate aromaer og smag.

Karaffel 180ml *kr. 89*

YUZU SAKE

Forfriskende og vanedannende yuzu sake.

Glas *kr. 99* / Flaske 720ml *kr. 495*

UMESHU

Blommevin med en rund og syrlig smag – perfekt til desserter.

Glas *kr. 99* / Flaske 720ml *kr. 495*

Bestiller du sake på en restaurant i Japan, skal du bede om Nihonshu, der slet og ret betyder "japansk spiritus".

ØL

STICKS'N'SUSHI AFTENBAJER

Flaske 33cl *kr. 59*

SAPPORO SILVER

Dåse 65cl *kr. 89*

KIRIN ICHIBAN

Flaske 33cl *kr. 59*

HERSLEV PILSNER [0]

Flaske 33cl *kr. 59*

MØN BROWN ALE [0]

Flaske 33cl *kr. 64*

MØN KLINTHOLM IPA [0]

Flaske 33cl *kr. 64*

BØGEDAL HVEDE [0]

Flaske 75cl *kr. 149*

BRØL CIRCULAR RICE BEER

Flaske 33cl *kr. 69*

ALKOHOLFRI

KIRIN ICHIBAN FREE

Flaske 33cl *kr. 59*

MØN DAMSHOLTE IPA

Flaske 33cl *kr. 59*

ALKOHOLFRI COCKTAILS

JAPANESE-ISH *kr. 79*

GinISH blandet med honning & yuzu tonic. Et twist på en klassiker.

RAMUSAWĀ-ISH *kr. 79*

RumISH, æblemost & citrus shaket til den perfekte Rom sour.

AGAVE-ISH *kr. 79*

Mexican AgaveISH, basilikum, citrus & sencha te toppet med yuzu tonic.

VIRGIN SHOJITO *kr. 79*

Frisk mynte & citrus rørt med knust is, fås i flere varianter: Rabarber, hindbær, agurk eller ingefær.

YUZU LEMONADE *kr. 69*

Japansk yuzu med æblemost, honning & citrus.

LÆSKEDRIKKE

ØKOLOGISK INFUSION *kr. 59*

Rørt med is i et højt glas, fås i flere varianter.

RABARBER med pink peber, hibiscus & rose.

HINDBÆR med jordbær og buchu.

AGURK med lime.

HYLDEBLOMST fra "Lystengård" på Fyn.

LIMONADE hjemmelavet med eller uden ingefær.

KADO

Sodavand spækket med antioxidanter, mineraler og vitaminer. Lavet og upcyclet af vores egen avocado frø.

Dåse 25cl *kr. 45*

RAMUNE, JAPANSK SODAVAND

Børnenes favorit, frisk, sjov og boblende.

Flaske 20cl *kr. 45*

ØKOLOGISK ÆBLEMOST

Koldpresset af økologiske æbler.

Flaske 75cl *kr. 79*

ØKOLOGISK RABARBERSAFT

Søde rabarber fra Skyttes Gartneri på Fyn.

Flaske 75cl *kr. 79*

HINDBÆRBRUS

En klassisk hindbærbrus fra Ebeltoft Gaardbryggeri, lavet på læssevis af hele hindbær.

Flaske 25cl *kr. 45*

ØKOLOGISK KOMBUCHA FRA LÆSK

Forfriskende og perlende, brygget på fermenteret te.

Dåse 25cl *kr. 45*

FILTRERET VAND – AD LIBITUM

Med eller uden brus.

Pr. person *kr. 25*

TE - KAFFE

MATCHA *skål kr. 49*

De fineste af de fineste blade fra årets høst, malet på stenkværn og pisket til en blød, skummende te. Serveres ved 80°C.

SENCHA MATCHA *kande kr. 49*

Grøn te blandet med matcha, som giver en flot farve og dyb smag. Serveres ved 70°C.

MATCHA LATTE *skål kr. 49*

En cremet latte med japansk matcha-te & økologisk mælk.

GENMAICHA *kande kr. 49*

Grøn te med poppede ris. Mild og rund med en let nøddeagtig smag. Serveres ved 75°C.

HOJICHA *kande kr. 49*

Ristet grøn te med en let røget smag.

JASMIN SILVER PEARLS *kande kr. 49*

Grøn te med elegant smag af jasmin.

SORT KEEMUN *kande kr. 49*

En unik gylden te brygget på hele blade med topskud. Kan drikkes med mælk og citron.

COZINESS URTETE *kande kr. 49*

Sticks'n'Sushi's egen urteblanding med lakridsrod & mynte.

BOTANICAL *kande kr. 49*

Mynte, ingefær & økologisk citron.

KONTRA KAFFE

Både vores kaffe og mælk er økologisk og serveres standard som dobbelt. Havremælk, laktosefri mælk eller sødetabletter – spørg tjeneren.

POUR OVER *kr. 49*

ESPRESSO *kr. 39*

AMERICANO *kr. 39*

CORTADO *kr. 45*

FLAT WHITE *kr. 49*

CAPPUCCINO *kr. 49*

CAFFE LATTE *kr. 49*

MACCHIATO *kr. 45*

STEMPELKAFFE *kr. 79*

SPIRITUS

WHISKY

TOKI, JAPAN

30ml *kr. 125* / 60ml *kr. 230*

NIKKA FROM THE BARREL, JAPAN

30ml *kr. 135* / 60ml *kr. 250*

NIKKA COFFEE GRAIN, JAPAN

30ml *kr. 145* / 60ml *kr. 270*

HIBIKI HARMONY, JAPAN

30ml *kr. 165* / 60ml *kr. 290*

FOUR ROSES SMALL BATCH BOURBON, USA

30ml *kr. 110* / 60ml *kr. 200*

MAKER'S MARK BOURBON, USA

30ml *kr. 125* / 60ml *kr. 230*

WHISTLE PIG 10Y STRAIGHT RYE, USA

30ml *kr. 195* / 60ml *kr. 350*

GLENMORANGIE 10Y SINGLE MALT, SKOTLAND

30ml *kr. 135* / 60ml *kr. 250*

LAPHROAIG 10Y SINGLE MALT, SKOTLAND

30ml *kr. 135* / 60ml *kr. 250*

MACALLAN 12Y DOUBLE CASK SINGLE MALT, SKOTLAND

30 ml *kr. 145* / 60 ml *kr. 270*

GLENLIVET 15Y SINGLE MALT, SKOTLAND

30ml *kr. 135* / 60ml *kr. 250*

GIN

ROKU, JAPAN

30ml *kr. 110* / 60ml *kr. 200*

KI NO BI KYOTO DRY, JAPAN

30ml *kr. 110* / 60ml *kr. 200*

MONKEY 47, TYSKLAND

30ml *kr. 115* / 60ml *kr. 210*

GERANIUM, DANMARK

30ml *kr. 95* / 60ml *kr. 170*

HENDRICK'S, SKOTLAND

30ml *kr. 100* / 60ml *kr. 180*

BEEFEATER 24, ENGLAND

30ml *kr. 100* / 60ml *kr. 180*

VODKA

HAKU, JAPAN

30ml *kr. 115* / 60ml *kr. 210*

BELVEDERE, POLEN

30ml *kr. 135* / 60ml *kr. 250*

ABSOLUT ELYX, SVERIGE

30ml *kr. 145* / 60ml *kr. 270*

ROM

DIPLOMÁTICO RESERVA, VENEZUELA

30ml *kr. 125* / 60ml *kr. 230*

RON ZACAPA 23Y, GUATEMALA

30ml *kr. 135* / 60ml *kr. 250*

EMINENTE RESERVA 7Y, CUBA

30ml *kr. 145* / 60ml *kr. 270*

RYOMA 7Y, JAPAN

30ml *kr. 145* / 60ml *kr. 270*

TEQUILA

CALLE 23 BLANCO, MEXICO

30ml *kr. 95* / 60ml *kr. 170*

CALLE 23 REPOSADO, MEXICO

30ml *kr. 110* / 60ml *kr. 200*

MEZCAL KOCH ESPADIN, MEXICO

30ml *kr. 125* / 60ml *kr. 230*

COGNAC

HENNESSEY VS, FRANKRIG

30ml *kr. 125* / 60ml *kr. 230*

HENNESSEY XO, FRANKRIG

30ml *kr. 295* / 60ml *kr. 550*

Vi har et stort udvalg af spiritus og klassiske drinks der ikke er på kortet. Spørg din bartender, hvis du har specifikke ønsker eller vil inspireres til nye smagsoplevelser.

