

KAMPAI

COCKTAILS

PURPLE RAIN

Japansk Ki No Bi Gin fra Kyoto infuseret med butterfly pea blomst, grøn te & sansho peber.
Serveret med yuzu tonic.
Kr. 130

ELDERFLOWER SPRITZ

Japansk Sake & St. Germain hyldeblomst toppet med økologisk Spumante.
Kr. 130

GEISHA

Passionsfrugt, yuzu & japansk Shochu.
Kr. 130

YUZU ZOO

Japansk Roku Gin, infuseret yuzu, honning, japansk Umeshu & Sake.
Kr. 125

BERRY WHISKY SOUR

Japansk Toki Whisky, hindbær & lakrids blandet med jordbær marmelade.
Kr. 135

BASIL OCHA

Tequila, basilikum & sencha matcha te toppet med økologisk Spumante.
Kr. 130

SHOJITO

Japansk Shochu med frisk mynte & citrus. Fås i flere varianter: Rabarber, hindbær, agurk eller ingefær.
Kr. 125

FUYU ORANGE

Mørk Rom med appelsinlikør, citrus, honning & lakrids.
Kr. 135

SANTÉ

Japansk Umeshu balanceret med pærelikør, citrongræs, honning & et snert af Hennessy.
Kr. 130

APURŪ JIN SOUR

Rabarber infuseret Gin, Sake, æble & citrus.
Kr. 135

AI NŌTO

Jordbær infuseret Gin, yuzu & aquafaba.
Kr. 130

Spørg din bartender om din yndlingscocktail, vi er sikre på, at vi kan lave den.

APEROL SPRITZ ROYAL

Aperol, hvidvin & økologisk Spumante.

Kr. 130

CHOCOLATE OLD FASHIONED

Japansk Nikka Coffee Grain Whisky & mørk chokolade.

Kr. 135

ESPRESSO MARTINI

Japansk Shochu, kaffe likør & espresso.

Kr. 130

MANHATTAN

Japansk Toki Whisky & Antica Formula.

Kr. 135

MARGARITA

Tequila, Triple Sec & citrus.

Kr. 125

MARTINI 5:1 TWISTED

Japansk Roku Gin, agurk & citrus.

Kr. 130

NEGRONI

Geranium Gin, Campari & Cocchi Rosa.

Kr. 135

PISCO SOUR

Pisco, citrus & aquafaba.

Kr. 130

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. 99

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, HANH S L H ESTATE, SANTA LUCIA HIGHLANDS, CALIFORNIA, USA

Livlige aromaer af citron, ananas og appelsinblomst med et strejf af tropiske frugter. Karamelliseret honning og toasty vanilje fører en til en glat, cremet lang finish.

Kr. 159

[S] SUSTAINABLE

[Ø] ØKOLOGISK

[B] BIODYNAMISK

[N] NATURVIN

[V] VEGANSK

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, HANH S L H ESTATE, SANTA LUCIA HIGHLANDS, CALIFORNIA, USA

Levende rubinrød i glasset. Noter af røde frugter, kirsebær, brombær og antydninger af delikat ristet vaniljekrydderier.

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

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 [Ø]

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

Kr. 499

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. 525

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 sjælden 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. Slutter med grapefrugt, vanilje & peber.

Kr. 489

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. Noten 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. Noten 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. Noten af ananas, fersken & modne abrikoser, komplimenteret af en forfriskende mineralitet.

Kr. 799

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

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

Kr. 825

POUILLY FUISSE, VIEILLES VIGNES, PASCAL ROLLET BOURGOGNE

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

Kr. 999

SANTENAY 1. CRU GRAVIERES 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 blomster, hvidtjørn, ristede hasselnødder, smørkage og friske abrikoser, ledsaget af blomsterhonning, citronskal, brøds skorpe, våde sten og vanilje. Finalen er fyldig, forførende 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 frugtig 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. Frugtig med noter af gule blomster, honningmelon & friske tropiske frugter.

Kr. 599

HANH S L H ESTATE, SANTA LUCIA HIGHLANDS, CALIFORNIA, USA

Chardonnay. Livlige aromaer af citron, ananas og appelsinblomst med et strejf af tropiske frugter. Karamelliseret honning og ristet vanilje fører en til en glat, cremet lang finish.

Kr. 759

RABBLE, FORCE OF NATURE, PASO ROBLES, CALIFORNIA, USA [B]

Sauvignon Blanc. Intens, frugtig med noter af gule blomster, honningmelon og friske tropiske frugter.

Kr. 799

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 frugtig 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 skovjordbær, 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. Frugtig, saftig og let krydret med noter af vilde jordbær, grøn peber & vanilje.

Kr. 469

SJ MONTIGNY, WEINGUT IN DER ZEHN MORGEN, NAHE, TROCKEN [Ø]

Pinot Noir. Friske, saftige røde bær med alle udtryk fra regionen Nahe, udtrykt som en blød, læskende finish til denne vin.

Kr. 525

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. ROCCHIE 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

HANH S L H ESTATE, SANTA LUCIA HIGHLANDS, CALIFORNIA

Pinot Noir. Levende rubinrød i glasset. Noter af røde frugter, kirsebær, brombær og antydninger af delikat ristet vaniljekrydderier.

Kr. 759

RABBLE, FORCE OF NATURE, PASO ROBLES, CALIFORNIA [B]

Zinfandel. Intens bramble frugt tog rød blomme, hindbær og sort kirsebær. Antydninger ad asiatisk krydderi og en dejlig finish af mineralitet og vaskede sten.

Kr. 799

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

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 [Ø]

Flaske 33cl Kr. 59

MØN BROWN ALE [Ø]

Flaske 33cl Kr. 64

MØN KLINTHOLM IPA [Ø]

Flaske 33cl Kr. 64

BØGEDAL HVEDE [Ø]

Flaske 75cl Kr. 149

BRØL BLUE DOT 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

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

Kr. 79

RAMUSAWÄ-ISH

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

Kr. 79

AGAVE-ISH

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

Kr. 79

VIRGIN SHOJITO

Frisk mynte & citrus rørt med knust is, fås i flere varianter:

Rabarber, hindbær, agurk eller ingefær.

Kr. 79

YUZU LEMONADE

Japansk yuzu med æblemost, honning & citrus.

Kr. 69

LÆSKEDRIKKE

ØKOLOGISK INFUSION

Rørt med is i et højt glas, fås i flere varianter. Kr. 59

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. Kr. 59

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

De fineste af de fineste blade fra årets høst, malet på stenkværn og pisket til en blød, skummende te. Serveres ved 80°C. Skål Kr. 49

SENGHA MATCHA

Grøn te blandet med matcha, som giver en flot farve og dyb smag. Serveres ved 70°C. Kande Kr. 49

MATCHA LATTE

En cremet latte med japansk matcha-te & økologisk mælk. Skål Kr. 49

GENMAICHA

Grøn te med poppede ris. Mild og rund med en let nøddeagtig smag. Serveres ved 75°C. Kande Kr. 49

HOJICHA

Ristet grøn te med en let røget smag. Kande Kr. 49

JASMIN SILVER PEARLS

Grøn te med elegant smag af jasmin. Kande Kr. 49

SORT KEEMUN

En unik gylden te brygget på hele blade med topskud. Kan drikkes med mælk og citron. Kande Kr. 49

COZINESS URTETE

Sticks'n'Sushi's egen urteblanding med lakridsrod & mynte. Kande Kr. 49

BOTANICAL

Mynte, ingefær & økologisk citron. Kande Kr. 49

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.

