

Promenaden

·1932·

DRINKS

Vermouth tonic – Rød eller hvid	105
Dark'n'Stormy	115
<i>Mørk rom, lime, angostura & ginger beer</i>	
Frederiksberg Mule	115
<i>Vodka, lime, sukkersirup & ginger beer</i>	
Paloma	115
<i>Tequila, lime & grapefrugt-soda</i>	
Old Fashioned	125
<i>Bourbon, angostura & sukkersirup</i>	
Negroni	125
<i>Gin, campari & rød vermouth</i>	
Espresso Martini	125
<i>Vodka, Kahlua & friskpresset espresso</i>	

GIN & TONIC

Vælg mellem	
- Husets gin	105
- Hendricks Gin	125
- Monkey 47	140

SPRITZ

Vælg mellem	
- Aperol spritz	115
- Hyldeblomst spritz	115
- Negroni spritz	115
- Contratto spritz	115
- Yuzu spritz	115

ØL	35 cl./45 cl.
Carlsberg pilsner	55/68
Tuborg Classic	55/68
Sæsonens øl	60/78
Kronenbourg Blanc	60/78
Jacobsens Yakima IPA	60/78
Mikkeller BURST IPA	60/78
Mikkeller Japanese Rice Lager	60/78
Brooklyn Special Effect 0,4%	60/78
Alkoholfri flaske - Blanc 0,0%	50

KOLDE DRIKKE

Vand med el. uden brus	35 (pr. person/ad libitum)
Coca Cola/Coca Cola Zero	40
Hyldeblomst	40
Ufiltreret Æblejuice	45
Appelsinjuice	45
Rødbede- & ingefærjuice	45
Æble- & ingefærjuice	45
Grapefrugt-lemonade	60
Ginger beer	45

KAFFE

Filterkaffe	35
Dobbelt espresso	40
Americano	40
Cortado, Flat white, Cappuccino, Café Latte	49
Islatte m. sirup	55
<i>Vanilje- eller hasselnøddesirup +5</i>	

TE

Herbal blend, Green Quience eller Earl grey	45
---	----

VARME DRIKKE

Irish coffee	105
Æble & ingefær med rom	105
Lumumba	110
Varm hyldeblomst	45
Chai latte	50
Varm chokolade m. flødeskum	55

Promenaden

·1932·

Dagens glas

Hvid eller rød – spørg venligst din tjener
Dagspris

BOBLER

NV Cava, Brut – Bodegas Sierra Norte	85/395
<i>Chardonnay, Macabeo & Xarel-lo - Utiel-Requena, Spanien</i>	
Cremant de Bourgogne, Blanc de blancs – Domaine Roux	535
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	
NV Champagne, Brut Origine – A. Bergère	125/650
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier, Champagne, Frankrig</i>	
NV Champagne, Rosé Assemblage – A. Bergère	750
<i>90% Chardonnay & 10% Pinot Noir, Champagne, Frankrig</i>	
NV Champagne, Premicés Extra Brut – Jules Brochet	1.000
<i>Chardonnay & Pinot Noir, Champagne, Frankrig</i>	
2012 Comtes de Champagne, Grand Cru – Taittinger	1.850
<i>Chardonnay & Pinot Noir, Champagne, Frankrig</i>	

HVIDVINE

Husets hvidvin	95/395
<i>Spørg venligst din tjener</i>	
2024 Riesling Trocken – Weingut Müller-Ruprecht	115/495
<i>Riesling, Pfalz, Tyskland</i>	
2024 Grüner Veltliner – Barbara Öhlzelt	120/525
<i>Grüner Veltliner, Kamptal, Østrig</i>	
2022 Chenin Blanc, Enjouée Blanc – Domaine Ogereau	535
<i>Chenin Blanc, Loire, Frankrig</i>	
2022 Chaminé Branco, Cortes de Cima, Anna Jørgensen	545
<i>Alvarinho & Sauvignon Blanc, Alentejo, Portugal</i>	
2023 Bourgogne Blanc – Domaine Collotte	125/550
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	
2023 Sancerre – Louis Millet	130/575
<i>Sauvignon Blanc, Loire, Frankrig</i>	
2022 Chablis – Lucie Thiéblemont	135/585
<i>Chardonnay, Chablis, Frankrig</i>	
2021 Bourgogne Aligoté – Remoissenet Père & Fils	600
<i>Aligoté, Bourgogne, Frankrig</i>	
2023 Riesling, Les Champs des Roches – Hunter Mckirdy	725
<i>Riesling, Alsace, Frankrig</i>	
2021 Bourgogne Blanc – Domaine de Montille	795
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	
2023 Auxey-Duresses Blanc – Domaine Florence Cholet	825
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	
2022 Meursault, Les Malpoiriers – Paul Gayot	1.050
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	
2022 Puligny-Montrachet, Rue Rousseau – Philippe Chavy	1.150
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	
2022 Chassagne-Montrachet – Domaine Bachelet-Monnot	1.250
<i>Chardonnay, Bourgogne, Frankrig</i>	

ROSÉ

Husets rosé 95/395
Spørg venligst din tjener

MAGNUM – 1,5 LITER *Psst! Der er flere på det store vinkort*

2023 Rosé Tradition – Chateau Fontarèche	700
<i>Grenache Noir & Syrah, Corbieres, Frankrig</i>	
2024 Riesling Trocken – Weingut Müller-Ruprecht	950
<i>Riesling, Pfalz, Tyskland</i>	
2023 Grüner Veltliner – Weingut Loimer	1.050
<i>Grüner Veltliner, Kamptal, Østrig</i>	
2023 Chablis – Albert Bichot	1.100
<i>Chardonnay, Chablis, Frankrig</i>	
2022 Aligoté, Vieilles Vignes – Antoine Lepetit de la Bignes	1.500
<i>Aligoté, Bourgogne, Frankrig</i>	
2023 Fleurie – Domaine des Marrans	1.100
<i>Gamay, Beaujolais, Frankrig</i>	
2023 Morgon – Marcel Lapierre	1.225
<i>Gamay, Beaujolais, Frankrig</i>	
NV Champagne, Brut Origine – A. Bergère	1.300
<i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier - Champagne, Frankrig</i>	

RØDVINE

Husets rødvin	95/395
<i>Spørg venligst din tjener</i>	
2022 Spätburgunder – Weingut Müller-Ruprecht	120/525
<i>Spätburgunder, Pfalz, Tyskland</i>	
2023 Bourgogne Rouge – Domaine Collotte	125/550
<i>Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig</i>	
2023 Fleurie – Domaine des Marrans	130/575
<i>Gamay, Beaujolais, Frankrig</i>	
2022 Barbera d'Alba – Oddero	135/585
<i>Barbera, Piemonte, Italien</i>	
2023 Morgon – Marcel Lapierre	675
<i>Gamay, Beaujolais, Frankrig</i>	
2022 PSI – Dominio de Pingus	795
<i>Tempranillo & Grenache, Ribera del Duero, Spanien</i>	
2021 Monthélie Rouge – Domaine de Montille	825
<i>Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig</i>	
2021 Morey-Saint-Denis – Domaine Didier Amiot	995
<i>Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig</i>	
2018 Chambolle-Musigny – Domaine de la Vougeraie	1.125
<i>Pinot Noir, Bourgogne, Frankrig</i>	
2021 Njord Précoce 'Issø' – Njord Vinggaard	1.225
<i>Pinot Noir, Holbæk, Danmark</i>	
2018 Barolo, La Morra – Roberto Voerzio	1.275
<i>Nebbiolo, Piemonte, Italien</i>	

Spørg venligst for det store vinkort