

WHY HAVE



VIN & BOBLER

VINE

LE TEMPS DE GITANS BLANC

Sauvignon/vermentino. Mas de Janiny. Frankrig. Glas 70 KR 1/1 Flaske 340 KR

ENGRESCADA

Orangevin. Marina, Muscat & Xarel-lo. Raimones. Spanien. Glas 70 KR 1/1 Flaske 340 KR

GRIS L'IRRÉDUCTIBLE ROSÉ

Gamay / pinot noir. Mas de Janiny. Frankrig. Glas 70 KR 1/1 Flaske 340 KR

LE TEMPS DE GITANS SYRAH

Syrah. Mas de Janiny. Frankrig. Glas 70 KR 1/1 Flaske 340 KR

CRUNCHY 30

Pinot Noir. K Vintners. USA. 1/1 Flaske 400 KR

MOUSSERENDE

CAMÍ DE FLORS

Cava Brut. Macabeo/Parellada/Xarel-lo. Josep Masachs. Spanien. Glas 60 KR 1/1 Flaske 290 KR

.....

APEROL SPRITZ 75 KR

HYLDEBLOMST SPRITZ 75 KR

WHAMMY MEXIKANER 45 KR

Vodka-shot m. tomatjuice og hotsauce

RUSSIAN COCAINE 45 KR

Vodka-shot m. citron, kaffe og sukker-bid

AMAR HOTSHOT 50 KR

Mezcal-shot m. Onkel G's Chimney Sauce

SJUSSER

m. 5cl alkohol 80 KR

MÅNEDENS COCKTAIL

Hver måned udvælger vi en ny spændende cocktail. Ofte én, der er udviklet her eller på en af søsterbarerne The Mudhoney, The Flatiron, Fantom Bar & Crane Brothers

ØL

FLASKEØL

TUBORG CLASSIC 45 KR

TUBORG GULD 50 KR

BROOKLYN DIV. VARIANTER 55 KR

INTERNATIONALE ØL 55 KR

SPECIAL ØL DIV. VARIANTER 65 KR

ALKOHOLFRIE ØL

MIKKELLER DRINK'IN THE SUN 55 KR

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 55 KR

FADØL

TO ØL FANTOM HAZE 60 KR

TO ØL 45 DAYS ORGANIC PILS 55 KR

MIKKELLER WHAMMY IPA 60 KR

TUBORG GRØN 55 KR

TUBORG CLASSIC 55 KR

BROOKLYN STONEWALL IPA 60 KR

1664 BLANC 60 KR

COCKTAILS

WHAMMYLISCIOUS

WHAMMY MARGARITA 95 KR

Tequila og triple sec rystet med limesaft, toppet med cava og serveret med kreolsk sugarspiced kant.

Prøv den med Mezcal (+15 KR).

DIRTY PINK LEMONADE 95 KR

Friskpresset lemonade rystet med vodka og Aperol og toppet med cava.

CREOLE MARY 95 KR

Bloody Mary med Onkel G's Whammy Sauce, peberrod og kreolsk sugarspiced kant. Spice den selv op med hot sauce fra hylden.

NB: Prøv den "VIRGIN" uden vodka! 65 KR

PRONTO SOUR 95 KR

Mezcal, vermouth, campari, triple sec, citron og sukkersirup rystet med æggehvider.

OLD FASHIONED 95 KR

Bourbon og Angostura med rørsukker. Prøv den i et glas vasket i absint: en Sazerac.

MEZCAL NEGRONI 110 KR

Mezcal, Campari og vermouth. Fås også klassisk med gin, eller som BOULEVARDIER med bourbon.

FRENCH 75 95 KR

Gin rystet med citronsaft og sukkersirup. Toppet med cava.

CLOVER CLUB 95 KR

Gin, vermouth, citronsaft, sukkersirup og æggehvide rystet med hindbær.

NAKED AND FAMOUS 95 KR

Mezcal, Aperol og Strega rystet med limesaft.

COSMOPOLITAN 95 KR

Vodka og triple sec rystet med lime- og tranebærsaft.

BOURBON SOUR 95 KR

Bourbon, citronsaft og sukkersirup rystet med æggehvider. Prøv også AMARETTO SOUR tilføjet et skvæt mandel-likør.

HYLDEBLOMST SOUR 95 KR

Fiorente, gin og sukkersirup rystet med citronsaft.

WHITE RUSSIAN 95 KR

Vodka rystet med mælk og kombineret med Kahlúa i glasset.

ESPRESSO MARTINI 95 KR

Vodka og Kahlúa rystet med espresso.

TIRAMISU MARTINI 95 KR

Bourbon og Kahlúa rystet med espresso, sukkersirup og chokolade bitters.

RUM SWIZZLE 95 KR

Mærk rom og Velvet Falernum "swizzlet" med limesaft og sukkersirup.

GRASSHOPPER 95 KR

Menthe Pastille og Creme de Cacao rystet med Fløde og mynte bitters.

CHERRY BRAMBLE 95 KR

Gin shaket med citron juice og sukkersirup, toppet med Cherry Heering. Prøv den også i brombær-versionen med Crème De Mûre.

VACATION IN A GLASS

DARK 'N' STORMY 95 KR

Spiced rom, ginger beer og lime med et skvæt Angostura. Prøv også en MOSCOW MULE med vodka i stedet for rom.

CAIPIRINHA 95 KR

Cachaça muddlet med lime og rørsukker.

PIÑA COLADA 125 KR

Hvid rom og Cachaça rystet med Coco Lopez, lime, ananassaft og fløde.

DAIQURI 95 KR

Hvid rom rystet med limesaft og sukkersirup. Spørg din bartender om muligheden for at tilføje hindbær, agurk eller andet godt.

A vibrant collage of non-alcoholic beverages. In the foreground, a margarita with a salted rim and a sprig of cilantro sits on the left. Next to it is a can of Sprite. To the right, a glass of light green mocktail with ice and a lemon slice is visible. In the bottom right, a glass of pink mocktail with ice is shown. The background features a bottle of Blueberry Breeze and a glass of red mocktail. The entire scene is framed by a white diamond-patterned border.

MOCKTAILS & NON-ALKOHOLISK

MUDHONEY MOCKARITA 75 KR

En citrus-trefoldighed af lime, citron og grapefrugt er grundstenen i denne alkoholfrie margarita. Et nip salt og Onkel G's Whammy sauce sætter prikken over i'et. Serveres med kreolsk sugarspiced kant.

GREENER 75 KR

Sommer i et glas! Frisk agurk, muddlet og rystet med limesaft og sukkersirup og toppet med hyldeblomst- tonic, leverer den liflige grønne smag.

LIMELIGHT 75 KR

Frisk og boblende cocktail med masser af smag fra macha, lime og tonic. Serveres med grapefrugt-twist og en float af macha, lime og sukker.

CREOLE VIRGIN MARY 75 KR

En krydret virgin bloody Mary inspireret af New Orleans, med peberrod og Onkel G's Whammy Sauce. Serveres med kreolsk sugarspiced kant. Forstærk den selv yderligere med udvalget af Onkel G's hotsauces, som også sælges i hele flasker her i baren.

RAZZLE DAZZLE 75 KR

Sursød razzmatazzle i dit cocktailglazze. Perlende jordbær, mynte og citron med hvidt skum på toppen.

VIRGIN MOJITO 75 KR

En lækende non-alkoholisk version af den populære drink. Fuld af frisk mynte og lime. På toppen et par dråber Angostura (NB: indeholder alkohol, men kan sagtens fravælges).

HJEMMELAVET LEMONADE 45 KR

Friskpresset citron og sukker, simpelthen. Med bobler eller uden. Vælg den klassisk, med mynte eller ingefær. Eller myntefær.

KAN NYDES PÅ ALLE SØSTER-BARERNE



Østrigsgade 13 - Amar



Griffenfeldsg. 6 - Nbro



Guldbergsgade 22 - Nbro



Birregade 10 - Nbro



Torvet 1 - Hillerød

KAFFE

ALLE KAFFER ER MED DOBBELT SHOT

ESPRESSO 25 KR

AMERICANO 30 KR

MACCHIATO 35 KR

CORTADO 35 KR

FLAT WHITE 35 KR

CAPPUCCINO 40 KR

CAFFE LATTE 40 KR

IS-KAFFE 40 KR

VARM CHOKOLADE 40 KR

FRISK MYNTE-TE 30 KR

TE 30 KR

BOOZY HOT

IRISH COFFEE 95 KR

LUMUMBA 95 KR

Bønner er fra Cph Coffee Lab.

Te fra Clipper.