

## VELKOMMEN PÅ CAFÉ VICTORIA

Café Victoria slog dørene op d. 12. marts 2007. Caféen ejes og drives af Vivi og Tim Hjortebjerg.

Vi er glade for og stolte af vores lyse og dejlige lokale, som danner en perfekt ramme for en hyggestund.

Vi skærer alle vores bøffer af oksefilet eller mørbrad fra Hereford, Angus eller Limousine, som er fra nøje udvalgte dyr. Derfor kan du med rette forvente at få et mørkt og smagsfyldt stykke kød, hvis du bestiller en af vores stegeretter eller vores frokost bøf. Vi bestræber os på at lave maden med vores personlige præg. Og vi gør vores bedste for, at vores gæster får en rigtig god service. Det er nemlig meget vigtigt for os, at du går herfra med en god oplevelse.

**Bøf og Bio:** Du kan bruge din biografbillet fra Vue Rosengårdcentret til at få rabat på udvalgte menuer. Læs mere på vores hjemmeside [www.cafe-victoriaodense.dk](http://www.cafe-victoriaodense.dk) eller spørg endelig vores personale.

**Glutenfrit:** Vi tilbyder at lave en del af vores retter glutenfrie, spørg endelig vores personale for information.

**Mad ud af huset:** Vi leverer gerne maden til jeres fest, eller I kan holde festen hos os. Vi har en restaurant beliggende i de mest fantastiske omgivelser. Café Victoria Douglashuset ligger i Langesø, hvor du fra restauranten har udsigt over golfbanen. Vi har plads til 85 personer.

Kig på vores hjemmeside: [www.cafe-victoriagolf.dk](http://www.cafe-victoriagolf.dk) eller ring på tlf. 65964004.

**Åbningstider:** Alle ugens 7 dage 10:00-21:00, også helligdage. Vi holder dog lukket d. 24., 25. og 26. december samt d. 1. januar. Derudover er der særlige åbningstider for d. 31. december, hvor vi kun har åbent i tidsrummet 10:00-14:00.

Café Victoria • Rød Gade Rosengårdcentret 189 • 5220 Odense SØ Tlf.: 66 100 141  
[www.cafe-victoriaodense.dk](http://www.cafe-victoriaodense.dk)



## BRUNCH, OMELETTES OG PLATTE

SERVERES FRA KL. 10.00 – KL. 14.00

Vores brunch er inklusiv 1 kop kaffe, the, kakao m. flødeskum eller et glas æble/appelsin juice  
Ønskes latte, chai latte, cappuccino eller friskpresset juice + 10 kr..

### "VICTORIA'S "BYG-SELV-BRUNCH"

PRIS 159,-

VÆLG 4 ting fra listen nedenunder:

Grillet chorizopølse med bagte rødløg  
Varmrøget laks med rygeostcreme, citron og asparges  
Frisklavet røræg med brunch pølse og bacon  
Røget laks med dilldressing og agurk  
Amerikansk pandekage med sirup og flormelis  
Græsk yoghurt med müsli  
Pommes røsti med aioli  
Serranoskinke med semi dried tomater  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Brie med oliven  
Porre-og bacontærte  
Skiver af ost med jordbær syltetøj  
Chokolade muffin  
Blåbær muffin  
1/2 avocado m chili olie og mandler  
Kylling salat med bacon  
**Hertil serveres brød, smør, croissant, frisk frugt**

### ENGLISH BREAKFAST

Æg, bacon, brunch pølser, baked beans, brød og smør  
**kr.129,-**

### "VICTORIA'S MORGENCOMPLET"

Skiver af ost, frisk frugt  
og jordbærsyltetøj.  
Serveres m/ brød, smør  
**kr. 79,-**



## BRUNCH, OMELETTER OG PLATTE

SERVERES FRA KL. 10.00 – KL. 14.00

### "VICTORIA'S CROISSANTMENU"

croissant m/ smør og jordbærsyltetøj

kr. 59,-

### BØRNEBRUNCH (KUN BØRN UNDER 15 ÅR)

Æg, bacon, pølser, amerikansk pandekage med sirup, nutella, frisk frugt, brød, smør.

Serveres med enten et glas juice *eller*

en shake med jordbær/karamel/vanilje *eller* varm kakao m/ flødeskum

kr. 79,-

Æble eller appelsin juice	28 kr.
Friskpresset appelsin juice	40 kr.
Kande med kaffe eller the	80 kr.
Söhnlein mousserende – nok til 2	60 kr.
Mimosa med friskpresset juice	55 kr.

### VEGETAR OMELET

Omelet med tomat, løg og kartofler,  
gratineret med ost.

Serveres med brød og smør

kr. 119,-

### VICTORIA OMELET

Omelet med serranoskinke, rødløg,  
tomat og Grana Padano.

Serveres med brød og smør

kr. 119,-

### FROKOSTPLATTE

Lun leverpostej /m rødbeder og champignon,  
æg med mayonnaise og rejer,

lun fiskefilet med remoulade og citron,

lun frikadelle med rødkål og agurk salat

samt brød og smør

kr. 169,-



CAFE VICTORIA

## Frokost Bøf

180 g bøf af mør og saftig oksefilet  
eller 4 stk. kyllingeinderfilet  
serveres m/ årstidens grønt,  
bearnaisesauce *eller* rødvinssauce og  
ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites

kr. 145,-

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

FRA KL: 16.00 – LUK

KR. 195,-

TILBUDET GÆLDER

HVER DAG

KL. 10.00 – 16.00

Café Victoria i Rosengårdcentret –  
Rød Gade – tlf: 66 100 141



**Åbningstider:**  
Alle ugens syv dage 10.00 – 21.00  
Køkkenet lukker 20.30

## SNACKS & NACHOS

### SNACKKURV

2 stk. hotwings  
2 stk. mozzarellasticks  
2 stk. chilipoppers  
2 stk. Chili Cheese Tops  
2 stk. friturestegte løgringe  
Pommes frites  
Serveres med aioli

75,-

### DOBBELT SNACKKURV

139,-

### HVIDLØGSBRØD

Gratinerede hvidløgsbrød

49,-

### PANERET KÆMPE REJER

Med chili mayo.

79,-

### VARMRØGET LAKS

Varmrøget laks på bund af rygeost creme, med asparges, citron og grisini

79,-

### NACHOS "VICTORIA DE POLLO"

Nachos m/ kylling og gratineret cheddarost

Creme fraiche, guacamole  
og salsa serveres ved siden af.

129,-

### NACHOS CON SALSAS SIESTA

Nachos gratineret med cheddarost.

Creme fraiche, guacamole  
og salsa serveres ved siden af.

kr. 119,-

### TILKØB EXTRA DYPPELSE:

Salsa + 5 kr

Creme Fraiche + 5 kr

Guacamole + 10 kr



## SALAT, FISK & TÆRTER

### LAKSE SALAT

Sprøde salater vendt i citrus vinaigrette, varmrøget laks, grønne asparges, frisk mozzarella, salt mandler og citron.

Serveres m/ brød og smør.

kr. 165,-

Vin anbefaling: Wien 1, Pfaffl

### CÆSAR SALAT ALA VICTORIA

Sprøde salater med cæsardressing, flager af Grana Padano, bacon, brødcrouttoner, tomat og grillet kyllingeinderfilet.

Serveres m/ brød og smør.

kr. 149,-

Vin anbefaling: Pinot Grigio, Fabiano

### SALAT MED REJER

Sprøde salater med ferske rejer og husets dressing.

Toppes med citron, tomat, kaviar og asparges. Serveres m/ brød og smør.

kr. 165,-

**AVOCADO SOM TILKØB TIL SALATERNE 15 KR.**

### VICTORIA'S "FISKETALLERKEN"

(en kold anretning)

Varmrøget laks, rejer og krebshealer med mayonnaise, kaviar, citron, brøndkarse/hvidvinsdip, brød og smør.

Serveres på en bund af sprød salat.

kr. 179,-

Vin anbefaling: Bardolino Chiaretto Classico Rosé, Fabiano

### STJERNESKUD

Stjernesnud m/ stegt og dampet fiskefilet på ristet brød. Serveres med røget laks, rejer, asparges, kaviar, citron og husets dressing.

kr. 185,-

Vin anbefaling: Sauvignon Blanc, Cafe Victoria

### ORIENTALSK STJERNESKUD

Stjernesnud m/ stegte fiskefileter på ristet brød. Serveres med rejer, asparges, kaviar, citron, en skive ananas og karrydressing

kr. 185,-

### TÆRTE "QUICHE LORRAINE"

Tærte bagt m/ løg, bacon, porrer og ost.

Serveres m/ mixed salat, brød og smør.

kr. 135,-



**PASTA & TAPAS**  
**VÆLG MELLEMLIG PASTA PENNE**  
**ELLER FULDKORNS SPAGHETTI**

**PASTA CON FUNGI**

Pasta med cremet svampesauce  
Toppet med bacon og semi dried tomater

**kr. 129,-**

**Vin anbefaling: Wien. 1, Pfaff**

**PASTA GORGONZOLA**

Pasta i cremet gorgonzolasauce med bacon.  
Toppet med semi dried tomater

**kr. 129,-**

**Vin anbefaling: Chardonnay Sonoma County, Rodney Strong**

**PASTA SALMON**

Pasta m/ laks i en cremet flødesauce.  
Toppes m/ asparges og citron

**kr. 129,-**

**Vin anbefaling: Sauvignon Blanc, Cafe Victoria**

**PASTA CARBONARA ALA VICTORIA**

Pasta i en cremet flødesauce med Grana Padano, bacon og hvidløg.  
Hertil pestobrød

**kr. 129,-**

**Tilkøb af brød 10 kr**

**TAPASTALLERKEN**

Varmrøget laks m/ rygeostcreme, oliven, saltmandler, pesto,  
Brie, ølpølser, grisinni, serranoskinke med semi-dried tomater,  
avocado på rugbrød med ost.

**149,-**

**Vin anbefaling: Pinot Grigio, Fabiano**



## BURGERE

### VI BRUGER HAKKET DANSK OKSEKØD

#### ALLE FÅS SOM VEGETAR-BURGERE DOG IKKE SLIDERS

#### VÆLG MELLEM BRIOCHE ELLER CIABATTABOLLE

#### Til alle vore BURGERE / UNDTAGEN SLIDERS

Serveres med ovnbagte petit kartofler m/ husets dressing *eller*  
pommes frites m/ pommes frites sauce.

#### BURGER

Burgerbolle m/ 200gr. bøf af hakket oksekød, tomat, agurk, salat og  
husets dressing.

**kr. 149,-**

Øl anbefaling: Newcastle Brown Ale

#### BACON BURGER

Burgerbolle m/ 200gr. bøf af hakket oksekød, bacon, tomat, agurk, salat og  
husets dressing.

**kr. 155,-**

Øl anbefaling: Albani 1859

#### CHEESE BURGER

Burgerbolle m/ 200gr. bøf af hakket oksekød, ost, tomat, agurk, salat og  
husets dressing.

**kr. 155,-**

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

#### BACON CHEESE BURGER

Burgerbolle m/ 200gr. bøf af hakket oksekød, bacon, ost, tomat, agurk, salat og husets  
dressing.

**kr. 160,-**

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

#### MEXI BURGER

Burgerbolle m/ 200gr. bøf af hakket oksekød, salat, tomat, agurk, salsa, guacamole og  
jalapenos.

**kr. 159,-**

Øl anbefaling: Newcastle Brown Ale

#### BLUE CHEESE BURGER

Burgerbolle m/ 200gr. bøf af hakket oksekød, tomat, agurk, grillet ananas, salat,  
friturestegte løgringe og blue cheese dressing.

**kr. 165,-**

Øl anbefaling: Albani 1859





## BURGERE

### GIGA BURGER - Med masser af det hele

Burgerbolle m/ 2 stk. 200gr. bœf af hakket oksekød, bacon, ost, tomat, agurk, salat og husets dressing.

**kr. 205,-**

Øl anbefaling: Newcastle Brown Ale

### VICTORIAS BURGER

Burgerbolle m/ 200 g bœf af hakket oksekød, salat, tomat, syltet agurk, ristet løg smurt med trøffel mayo

**Kr. 155,-**

Øl anbefaling: Albani 1859

### 3 LÆKRE SLIDERS

Mini Brioche bolle smurt med chili mayo, salat, tomat, hakkebœf, cheddar ost og syltede agurker.

Mini Brioche bolle smurt med mayo, skiver af ribeye bœf, salat og syltede rødløg.

Mini Brioche bolle smurt med trøffel mayo, paneret kylling og salat

**KR. 149,-**

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

### KYLLINGE BURGER

Burgerbolle m/ grillet kyllingeinderfilet, salat, bacon, løg, tomat, agurk, ananas, karrydressing.

**kr. 159,-**

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

### PANERET KYLLINGE BURGER

Burgerbolle m/ paneret kyllingefilet, salat, bacon, løg, tomat, agurk, ananas, smurt med trøffelmayo.

**kr. 159,-**

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

Tilkøb en kurv pommes  
eller ovnbagte petit kartofler kr. 20,-

Ketchup	+ 5.-
Salat Mayo	+ 5.-
Husets dressing	+ 5.-
Pommes frites sauce	+ 10.-
Aioli	+ 10.-
Trøffel mayo	+ 15.-
Chili mayo	+ 15.-

**VICTORIA'S SANDWICHES**  
**PARISERBØF**

**RUSTIC SANDWICH**  
**M/ LAKS OG HYTTEOST**

rustik grovbolle m/ salat, røget laks, soltørret tomat, hytteost, salt mandler og husets dressing

**kr. 149,-**

**CLUBSANDWICH**  
**ALA VICTORIA**

Lyst brød m kylling inderfilet, karrydressing, salat, tomat, agurk og bacon.

**kr. 145,-**

**VICTORIA'S "STEAKHOUSE SANDWICH"**

Grillet 160 gr. oksefilet i lyst brød m/ salat, sauté af peberfrugt, majs, løg, tomat, agurk samt bacon og husets dressing.

**kr. 175,-**

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

**TILKØB**

Pommes frites m/ pommes sauce  
eller

Ovnbagte petit kartofler m/ husets dressing

**kr. 20,-**

**FISH `N` CHIPS**

Paneret lyssej filet med pommes  
og hjemmelavet tartare sauce til

**kr. 139,-**

**PARISERBØF**

(TIL DEN MEGET SULTNE)

Stor flot pariserbøf m/ æggeblomme, kapers,  
rødbede, peberrod og rå løg

**kr. 179,-**

Øl anbefaling: Newcastle Brovn Ale



## BØRNEMENU

(INDTIL 15 ÅR)

### "CHICKY"

Stegt kyllingeinderfilet m/ ketchup og spyd med frugt og grønt.

Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites.

### "HAPPY BAMBINO BURGER"

Bøf af hakket oksekød m/ salat og ketchup.

Serveres m/ spyd med frugt og grønt og,  
ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites.

+ bacon kr. 5,-

+ ost kr. 5,-

### KYLLINGEBURGER

Grillet kyllingeinderfilet, salat, tomat, agurk og ketchup.

Serveres m/ spyd med frugt og grønt og  
ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites.

+ bacon kr. 5,-

### BØF "COOL STYLE"

Lille grillet mør bøf af oksefilet og spyd med frugt og grønt.

Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites.

### PASTA M / KØDSAUCE

Pasta m/ kødsauce og parmasan.

Serveres med spyd med frugt og grønt.

### BØRNE NACHOS

Gratineres i ovnen med ost og serveres med creme fraiche, salsa og guacamole.

Serveres med spyd med frugt og grønt.

+ kylling kr. 10,-

### FISKEFILET MED REMOULADE

Fiskefilet med remoulade og spyd med frugt og grønt.

Serveres med pommes frites eller ovnbagte petit kartofler

### KYLLINGENUGGETS

Serveres med pommes frites og ketchup.

Frit Valg 65,-



## CAFE VICTORIA

**LØRDAG AFTEN**  
fra kl. 16.00 til 21.00

### **HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"**

200gr. steak af oksefilet grillet m/ hvidløg, årstidens grønt, toppet m/ hvidløgsmør.  
Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites.

NORMALPRIS kr. 239,-

**NU KR. 179,-**  
MED 250 GR. BØF KR. 209,-

Hertil anbefaler vi:

**"7 Deadly Zins"**  
Old Vines Zinfandel  
Californien

1/1 fl. kr. 319,-



## FRA GRILLEN

### LAKSESTEAK

Stor flot laksesteak m/ citron, spidskålstzatziki, årstidens grønt og ovnbagte petit kartofler samt kryddersmør

**kr. 229,-**

Øl anbefaling: Anarkist Bloody Weizen

### OKSEMØRBRAD TOPPET MED BACON

180gr. bøf af oksemørbrad. Serveres med årstidens grønt. Dertil ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites. Valgfri sauce

**kr. 279,-**

**220gr. bøf kr. 309,-**

Øl anbefaling: Newcastle Brown Ale

### VICTORIAS "STEAK OG SALAT"

200gr. mør oksefilet toppet m/ kryddersmør, mixet salat og årstidens grønt.

Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites

**kr. 259,-**

**250gr. bøf kr. 289,-**

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

### PEBERSTEAK

200gr. mør oksefilet med grøn peberkornsauce og årstidens grønt.

Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites

**kr. 269,-**

**250gr. bøf kr. 289,-**

Øl anbefaling: Albani 1859

### BØF VICTORIA

200 gr. mør oksefilet, serveres med friturestegte løgringe, spidskålstzatziki, årstidens grønt.

Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites. Valgfri sauce

**kr. 279,-**

**250gr. bøf kr. 309,-**

Øl anbefaling: Newcastle Brown Ale

### HVIDLØGSSTEAK "VALENCIA"

200gr. mør oksefilet grillet m/ hvidløg, Årstidens grønt, toppet m/ kryddersmør.

Serveres m/ ovnbagte petit kartofler *eller* pommes frites.

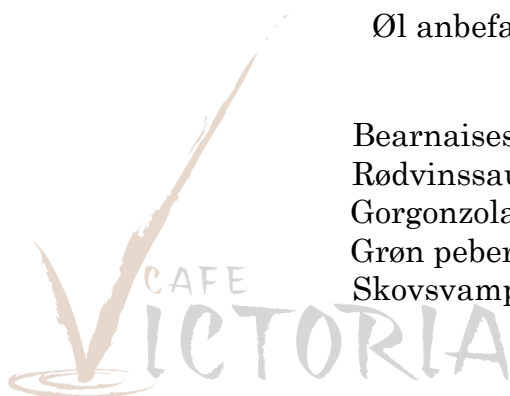
**kr. 249,-**

**250gr. bøf kr. 279,-**

Øl anbefaling: Schiøtz Mørk Mumme

### SAUCER

Bearnaisesauce	22,-
Rødvinsauce	22,-
Gorgonzolasauce	26,-
Grøn peberkornsauce	26,-
Skovsvampesauce	26,-



## DESSERTER

### BELGISK VAFFEL

Lun vaffel serveret med vaniljeis, flødeskum, chokoladesauce.  
kr. 69,-

### CHOKOLADE FONDANT

Serveres med råsyltede skovbær,  
og vaniljeis  
kr. 69,-

### BANANASPLIT

Med vanilje is, flødeskum, chokoladesauce  
og vaffelrør  
Kr. 69,-

### CRÈME BRÛLÉE

Lækker crème brûlée  
serveres med råsyltede skovbær  
kr. 69,-

### AMERIKANSKE PANDEKAGER

Med vanilje is, flødeskum chokoladesauce  
og vaffelrør.  
Kr. 69,-

### KAGE OG TÆRTE

Spørg venligst tjeneren for dagens kage / tærte  
kr. 40,-

### VICTORIAS KAFFE, THE ELLER KAKAOMENU

Dagens kage eller tærte med 1 kop kaffe, the eller kakao m/ flødeskum  
kr. 59,- / Latte eller Cappuccino + 10,-



## KAFFE OG VARME DRIKKE

### CAFE LATTE 39 KR

Extra shot + 5 kr  
Stor latte + 10 kr

### LATTE MACCHIATO 39 KR

Extra shot + 5 kr

### ICED CAFÉ LATTE 39 KR

Extra shot + 5 kr

### CAPPUCCINO 39 KR

Extra shot + 5 kr

### FLAT WHITE 39 KR

### CORTADO 39 KR

### ALM. KAFFE 23 KR

### AMERICANO 23 KR

### ESPRESSO 16 KR

Extra shot + 10 kr

### THE 25 KR

### CHAI LATTE 39 KR

Tiger spice eller Vanilje

### VARM KAKAO MED FLØDESKUM 29 KR.

Stor kakao + 10 kr

### VARM KAKAO MED MÆLK 29 KR

### CHOCOCINO 39 KR

### SIRUP VARIANTER 5 KR:

Vanilje  
Karamel  
Hasselnød



## DIVERSE KOLDE DRIKKE

**KILDEVAND 0,50 L**

**kr. 32,-**

**KANDE ISVAND**

**kr. 35,-**

**GLAS ISVAND**

**kr. 20,-**

**FRISKPRESSET APPELSINJUICE**

**kr. 40,-**

**APPELSINJUICE FRA KARTON**

**kr. 28,-**

**ÆBLEJUICE**

**kr. 28,-**

**ØKOLOGISK ADELHART 0,27 L**

**HYLDEBLOMST**

**SOLBÆR**

**RABARBER**

**kr. 35,-**

**KOLDE SHAKES**

**VANILJE**

**JORDBÆR**

**KARAMEL**

**kr. 29,-**





## FADØL OG SODAVAND

### ODENSE, ODENSE CLASSIC

Lille – 0,30	kr. 45,-
Mellem – 0,50	kr. 65,-
Stor – 0,75	kr. 87,-

### ALKOHOLFRIE ØL

Heineken 0%	kr. 37,-
Hazy IPA 0,5%	kr. 55,-

### SPECIALØL: SPØRG TJENEREN HVILKE SPECIALØL VI HAR

Lille – 0,30	kr. 48,-
Mellem – 0,50	kr. 70,-
Stor – 0,75	kr. 92,-

### SHANDY

50 % Øl, 50 % Lemon.

Lille – 0,30	kr. 41,-
Mellem – 0,50	kr. 60,-
Stor – 0,75	kr. 81,-

### PEPSI, PEPSI MAX, FAXE KONDI, FAXE "0 kcal", MIRINDA LEMON, FAXE APPELSIN 0 KCAL, DANSKVAND, DANSKVAND CITRUS

Lille – 0,30	kr. 39,-
Mellem – 0,50	kr. 54,-
Stor – 0,75	kr. 69,-

1/5 L Vand m. citrus  
Kande vand med citrus



## VINKORT

### MOUSSERENDE VINE

#### Söhnlein Brillant Sekt

*fine perler med en fin balance mellem syre og sødme. En frisk, mousserende vin med en duft af tropisk frugt.*  
**20 cl. 60,00**

#### Spanien, D.O. Cava Catellblanc Medium Dry

*Frisk og balanceret, let sødmefuld cava med elegante frugtrige noter og smukke delikate bobler i glasset.*  
**1/1 fl. 229,00**

#### Spanien, D.O. Cava Catellblanc Rosado

*Duften af blomster blandes med røde frugter og et hint af nybagt brød. Smagen er tør, men alligevel silkeblød og forfriskende, og syreindholdet er velafbalanceret..*  
**1/1 fl. 229,00**

### HVIDVINE

#### Italien, Veneto Pinot Grigio, Fabiano

*Frisk og balanceret, let sødmefuld cava med elegante frugtrige noter og smukke delikate bobler i glasset.*  
**1/1 fl. 265,00**  
**1/2 fl. 142,00**  
**glas (15 cl) 62,00**



#### New Zealand, Marlborough Sauvignon Blanc, "Café Victoria"

*En klassisk Sauvignon Blanc fra Marlborough.*  
*Vinen er frisk og med tropiske frugter i smagen. Mediumfyldig og med god struktur.*  
**1/1 fl. 249,00**  
**1/2 fl. 130,00**  
**glas (15 cl) 57,00**

#### Østrig, Vienna Riesling, Grüner Veltliner og Pinot Blanc, Pfaffl

*Friskhed og frugt i duften fra Riesling, fylde fra Pinot Blanc og krydrethed fra Grüner Veltliner.*  
*En god blanding af fersken, peber, nødder og æble i både duft og smag.*  
**1/1 fl. 289,00**  
**1/2 fl. 155,00**  
**glas (15 cl) 65,00**



#### USA, Sonoma County Chardonnay, Rodney Strong

*Klar gylden i glasset med den smøragtige, ristede Bourgogne stil. Her er noter af smørblomster, citrus, grønne æbler og hvide blomster. Smagen er perfekt balanceret med de ristede toner fra fadlagringen og den rene kølige frugt. Sprød og intens afslutning.*  
**1/1 fl. 339,00**  
**1/2 fl. 179,00**  
**glas (15 cl) 75,00**



## VINKORT

### ROSEVIN

Italien, Veneto

#### Bardolino Chiaretto Classico

*Bardolino Chiaretto er flot laksefarvet med en duft af rosenblade og friskplukkede hindbær. Smagen er domineret af en frisk frugtsyre og lang intens smag med noter af friske røde bær*

1/1 fl. 239,00

1/2 fl. 130,00

Glas (15 cl) 59,00



### RØDVINE

Californien, Lodi

#### Zinfandel "Cafe Victoria"

*Lodi Zinfandel med intense noter af brombær, kirsebær og en smule chokolade. Afslutningen er lang og fyldig med lidt eg og vanilje.*

1/1 fl. 229,00

1/2 fl. 120,00

Glas (15 cl) 57,00



USA, Lodi

#### Zinfandel "The 7 Deadly Sins", Michael David

*7 Deadly Zins er en Zinfandel med gashåndtaget i bund, overdådig, lækker og sexet. Her er morbær, mørke kirsebær og peber for fuld udblæsning.*

1/1 fl. 319,00



USA, Monterey County

#### Pinot Noir "Angels Ink", Wente Vineyards

*Den intense smag er rund og indbydende. Med rigelige mængder frugtnoter og den integrerede og frydes ganen af de lækre bær og den saftige vaniljesmag, som er kendetegnende for vinen.*

1/1 fl. 379,00



Frankrig, Margaux

#### Château Deyrem Valentin

*Forførende og kompleks duft. Smagen er kraftig med god frugt og fine krydrede noter. Lang eftersmag med tilpas lille tanninbid til afrunding.*

1/1 fl. 499,00



## SPIRITUS

ROM	30,-
GIN	30,-
VODKA	30,-
1-ENKELT BITTER	30,-
KAHLUA	30,-
TULLAMORE IRISH DEW	30,-
BAILEY'S IRISH CREAM	30,-

### KAFFE MED SPIRITUS

ALM. KAFFE OG BAILEY	40,-
ORIGINAL IRISH COFFEE	50,-
DOBBELT IRISH COFFEE	65,-
NUTTY IRISH COFFEE M.NØDDESIRUP	55,-
CARAMEL IRISH COFFEE	
M.KARAMELSIRUP	55,-
VANILLA IRISH COFFEE M.VANILJESIRUP	55,-
EXOTIC IRISH COFFEE M.KAHLUA	60,-

### DRINKS

GIN HAZZ	75,-
DARK AND STORMY	75,-
GIN TONIC	75,-
APEROL SPRITZ	75,-
FILUR	75,-
WHITE RUSSIAN	75,-