

BORNHOLMER ØLLET

Lyseklippen 0,5 l.	65,-
Rokkestenen 0,5 l.	65,-
Opalsøen 0,5 l.	65,-

TIL DEM I BIL

Homemade lemonade	55,-
Bornholmsk most	40,-
Virgin Cocktail	55,-

SNACKS

Hallegård pølse	45,-
Vesterhavssost	45,-
Humus med brød	35,-
Oliven	25,-
Nødder	40,-
Chili peanuts/peanuts	25,-

Spørg tjener efter udvidet vin og cocktailkort og eventuelle allergener.

CHARCUTERIE

Inspireret af krøllebølle øen

4 forskellige pølser fra Hallegaard slagteren, lufttørret skinke, 4 forskellige oste, paté, tapanader, oliven.

1 pers. 150 kr.	2 pers. 250 kr.	3 pers. 350 kr.	4 pers. 400 kr.
---------------------------	---------------------------	---------------------------	---------------------------

Ved over 4 personer er prisen 100 kr. pr. mand.

WINE

		Glas	Flaske
2016	La Fea <i>Paniza, Cariñena, Aragonien, Spanien</i> 50% Chardonnay, 50% Viura	60,-	260,-
2013	Haus Klosterberg <i>Markus Molitor, Mosel, Tyskland</i> 100% Riesling	70,-	340,-
2014	Chianti Colli Senesi <i>Poderi del Paradiso, Toscana, Italien</i> 100% Sangiovese. 12 mdr. på egetræsfade	65,-	275,-
2011	Arroyo Crianza, Arroyo <i>Ribera del Duero, Spanien</i> 100% Tinta del País	85,-	350,-
2016	Rosa del Paradiso <i>Poderi del Paradiso, Toscana, Italien</i> 100% Canaiolo	65,-	290,-

COCKTAIL

favoritter

Rabarber Håud	85,-
<i>Gin, Rhubarb syrup, Vanilla syrup, Lemon, Egg white</i>	

Passion love "Den med skumfidusen"	80,-
<i>Vodka, Lime, Vanilla Syrup, Passionfruit Puré</i>	

Lady Killer	85,-
<i>Aperol, Gin, Orange juice, Lime, Passion syrup, Sugar syrup</i>	

Peach Pit	85,-
<i>Rum, Peach liquor, Earl grey, Lime, Sugar syrup</i>	

Ginger Litchi	85,-
<i>Vodka, Ginger, Lime, Sugar syrup, Litchi juice</i>	

Krøllebølle is	85,-
<i>Blended cocktail, Kahlua, Bailey, Vodka, Vanilje syrup</i>	

GET STARTED

Bobler

		Glas	Flaske
N/V	Dom Potier, Cava Brut	55,-	250,-
	<i>Spanien</i>		