



MEYERS i TÅRNET

**34 meter over gadeplan – hvor tårn og tagryg mødes –
byder Meyers op og indenfor i Tårnet på Christiansborg.**

Restaurant Tårnet ligger i Folketingets gamle pulterkammer, hvor buster og statuer indtil 2014 stod gemt og glemt for offentligheden. Nu har de fået nyt liv i en spisesal, som på én gang er imponerende og intim.

Her vogter Thorvaldsens 200 år gamle løver stolt over måltidet, men selv om der er højt til loftet, tager menukortet sit udspring i det jordnære.

Vores dygtige kokke fejrer det klassisk danske med respekt for fortiden og sans for nutiden. Vi hylder den danske madskat og puster nyt liv i de retter, der er blevet spist i kongeriget gennem århundreder. Det er mad med saft og kraft, der fortæller om mennesker, begivenheder og landvindinger, der har formet det Danmark, vi kender i dag. Fra flæskeretter og husmandskost til leverpostej med franske fornemmelser og smørrebrøddets vej fra pausespise til gastronomisk vartegn.

VAND & LÆSKEDRIKKE

Filtreret vand m/u brus DKK 25

Pr. pers. ad libitum

Naturfrisk sodavand, øko DKK 35

25cl

Appelsin

Gingerbeer

Hindbær

Lemon

Sportsvand

Tonic

Hyldeblomst

Meyers æblemost DKK 42

25 cl

Naturfrisk økologiske juices DKK 42

27,5 cl

Solbær

Passion/orange

Blåblær/æble

Coca cola/Coca-cola zero DKK 35

25 cl

DRINKS

DKK 105

Til velkomst, under middagen,
til at slå mave på eller til trappen.

G&T

Martini

Espresso martini

Old Fashioned

Negroni

Cava/Passion

Tom Colins

Dark 'n' Stormy

Manhattan

ØL & SNAPS

FADØL fra Skands Bryggeri

DKK 50/65

Brygget på kompromisløs kompetence og kærlighed

Humlefyrd pilsner 5,5%

Lys perlende pilsner med afdæmpet bitterhed

25cl / 40cl

Blå Chimpanse 6,5%

Belgisk ale med maltfylde og sødme

25cl / 40cl

Sæsonøl

Spørg venligst betjeningen

25cl / 40cl

FLASKEØL fra Teedawn

DKK 50

Lette øl med stor sanseoplevelse

Gentle Lager 0,0%

Klassisk og frisk pilsner

Wheat dreams 0,0%

Dufter og smager af tysk weisbeer

All the way IPA 0,3%

Øko IPA

Lemonbeer 2,5%

Orange/lemon mixed med pilsner

New ale cut 2,7%

Frisk og frugtig amber ale

Light in the dark 2,7%

Mørk pale ale, øko

SNAPS fra Hr. Skov

DKK 35/55

*Med ingredienser fra vestkystens
skatkammer af vilde bær og buske*

2 cl / 4 cl

Blåbær/havtorn 38% - 40%

aromatisk, frisk, blid(este)

Dild 38% - 40%

kraftig – tør, lang eftersmag

Porse 38% - 40%

kraftig, bitter, afrundet

Valnød 38% - 40%

blød, afrundet, lang eftersmag

BOBLER & ROSÉ

BOBLER

Cava Corpinnat Brut Reserva

0,75 l, 12,5 %

Xarel-lo, Macabeo og Parellada
Catalunya, Spanien 2017

gl. DKK 85 / fl. DKK 395

Champagne Traditionelle Brut

0,75 l, 12%

Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier
Locret-Lachaud, Frankrig

gl. DKK 125 / fl. DKK 635

ROSÉ

Nationale Rosé

0,75 l, 11,5%

100% Cabernet Franc
Frankrig

gl. DKK 65 / fl. DKK 315

PORTVIN

Ruby Port Special Reserve

Coroa De Rei

0,75 l, 20%

Touriga Nacional, Tinta Roriv
Manuel D. Pocas Junior, Portugal

gl. DKK 55 / fl. DKK 455

DESSERTVIN

Coteaux Du Layon Les Fontaines

0,75 l, 11,5%

100% Chenin blanc
Maison Sauvign, Frankrig 2016

gl. DKK 55 / fl. DKK 455

HVIDVIN

Chardonnay Nationale

0,75 l, 12,5%

100% Chardonnay

Nationale, Frankrig 2018

gl. DKK 65 / fl. DKK 315

Venezia Pinot Grigio – øko

0,75 l, 12%

100% Pinot Grigio

Veneto, Italien 2018

gl. DKK 80 / fl. DKK 385

Riesling Trocken 100 Borg und Tal

0,75 l, 12%

100% Riesling

Rheinhessen, Tyskland 2018

gl. DKK 90 / fl. DKK 445

Grüner Veltliner, Holzgasse

0,75 l, 12%

100 % Grüner Veltliner

Niederosterreich, Østrig 2018

gl. DKK 95 / fl. DKK 465

Marlborough Estate – øko

0,75 l, 13%

Sauvignon blanc

Marlboroug, New Zealand 2016

gl. DKK 105 / fl. DKK 510

Point Cardinaux Métiss

0,75 l, 12,5% - BIO

50% Pinot Blanc, 20% Pinot Auxerrios,

20% Pinot Gris, 10% Pinot Noir

Alsace, Frankrig 2014

gl. DKK 105 / fl. DKK 510

Kung fu Girl

0,75 l, 12%

100 % Rielsing

Washington state, USA 2017

gl. DKK 135 / fl. DKK 665

Bourgogne Chardonnay

– Cote D'or Blanc

0,75 l, 13,5%

100% Chardonnay

Borgogne, Frankrig 2017

gl. DKK 155 / fl. DKK 765

RØDVIN

- Rød Merlot – Grenache** gl. DKK 65 / fl. DKK 315
0,75 l, 13,5%
75% Merlot og 25% Grenache
Vin de France, Frankrig 2018
- Rioja Letargo Tempranillo** gl. DKK 80 / fl. DKK 385
0,75 l, 13,7%
100% Tempranillo
Rioja, Spanien 2018
- Côtes Du Rhône** gl. DKK 90 / fl. DKK 445
0,75 l, 14,0%
60% Grenache og/ 40% Syrah
Rhône, Frankrig 2017
- Spätburgunder Trocken** gl. DKK 95 / fl. DKK 465
0,75 l, 13,0%
Spätburgunder
Pfalz, Tyskland 2017
- Villa Antinori Rosso** gl. DKK 105 / fl. DKK 510
0,75 l, 13,5 %
55% Sangiovese, 25% Cabernet Sauvignon
15% Merlot, 4% Syrah, 1% Petit Verdot
Toscana, Italien 2015
- Lodi Maddie Lane** gl. DKK 135 / fl. DKK 665
0,75 l, 14,5%
85% Zinfandel, 10% Syrah,
og 5% Petit Sirah
Californien, USA 2017
- Bourgogne Rouge** gl. DKK 155 / fl. DKK 765
– Cuvée Les Charms De Daix
0,75 l, 12,5%
100% Pinot noir
Bourgogne, Frankrig 2016

KAFFE, TE & AVEC

KAFFE

Vores kaffe er med dobbelt espresso

Americano	DKK 35
Espresso – dobbelt	DKK 30
Cortado	DKK 45
Macchiato	DKK 45
Caffe latte	DKK 50
Cappuccino	DKK 50
Flat white	DKK 50
Stempelkande, pr. person	DKK 45

VARM CHOKOLADE	DKK 50
med flødeskum	

IRSK KAFFE	DKK 75
-------------------	--------

ØKOLOGISK TE	DKK 35
fra T-Town	

Earl Grey
blend af sort te fra Rwanda
og indisk darjeeling

Groovy Green
grøn Chun Mee, lakridsrod
og mynte

Lemony Harmony
økologisk grøn roobois, citronmyrtle,
citrongræs, kornblomst, citron- og limeolie

Urban Zen
blanding af urter og aromatisk
chai-inspirerede krydderier

AVEC	DKK 65
3 cl	

Cognac - Jean-Luc Pasquet 10 års

Baileys'

Calvados selection- Christian Drouin 3 års

Grappa di Brunello Riserva

Cointreau