

SULT

I CINEMATEKET

KORTFILM

Tomat- og muslingebouillon DKK 95
med ricotta- og basilikumfyldte tortellinis

Dumplings DKK 115
med svampe, ristet kål, ingefær og sesam

HOVEDPERSONEN DAE-SU OH LEVEDE AF DUMPLINGS I 15 ÅR I CHAN-WOOK PARKS KOREANSKE NEO-NOIRGANGSTERFILM "OLDBOY" FRA 2004. DA HAN ENDELIG UNDSLIPPER SIT FANGENSKAB, SÆTTER HAN TÆNDERNE I EN LEVENDE BLÆKSPRUTTE.

Hvide asparges DKK 110
med brunet smør, brændenælder og crisp på boghvede og birkes

Taco på grillede jomfruhummer DKK 120
med fennikel, æble og hummermayonnaise

Steamed bao bun DKK 95
med friteret limekylling med sprød kål, hoisinsauce og syltede rødløg

Tatar på okse DKK 120
med ramsløg- og rygeostcreme, syltede grønne ribs og sprød kartoffel

FORFILM

Syltede grønne ferskner DKK 45

Røgede mandler og saltede nødder DKK 45

Snobrød med pisket smør DKK 25

Popcorn DKK 25

SPILLEFILM

The Big Kahuna burger DKK 155
med fritter og chillimayonnaise

"ENGLISH MOTHERF*CKER, DO YOU SPEAK IT?"
- JULES I TARANTINOS 'PULP FICTION' (1994)

The Big Kahuna vegetarburger DKK 155
med fritter og chillimayonnaise

Fish & chips DKK 165
med tartarsauce og grillet citron

Dampet torsk DKK 215
med løvstikkehollandaise, grønne asparges og nye kartofler

Grillet økologisk okseflanksteak DKK 210
med sauteret spinat, grønne asparges samt grov mos på nye kartofler med taggiasca oliven og revet havgus

SULT

I CINEMATEKET

STUMFILM

Klassisk creme brûlée DKK 75

Rabarber cheesecake DKK 75
med ristet havrebund

3 udvalgte danske oste DKK 110
med blommekompot og rugkiks

Petit four, 4 stk DKK 55

HELAFTENSFILM

En snack og 5-retters menu DKK 495
i 3 serveringer

Vinmenu (4 glas) DKK 375

Meyers Bobler

Syltede grønne ferskner

Tomat- og muslingebouillon
med ricotta- og basilikumfyldte tortellinis

Hvide asparges
med brunet smør, brændenælder
og crisp på boghvede og birkes

Taco på grillede jomfruummer
med fennikel samt æble- og
hummermayonnaise

Steamed bao bun
med friteret limekylling med sprød kål,
hoisinsauce og syltede rødløg

Rabarber cheesecake
med ristet havrebund

DRINKS

DKK 95

Gin & Tonic
Espresso Martini (vodka, kahlúa, espresso shot)
Tom Collins (gin, citron, danskvand)
Dark & Stormy (rom, lime, ginger beer)
Negroni (campari, gin, vermouth, citon)

VAND

S. Pellegrino **DKK 25/45**
Acqua Panna **DKK 25/45**
Naturfrisk sodavand, øko **DKK 35**
Appelsin
Ginger beer
Hindbær
Lemon
Sportsvand
Tonic
Hyldeblomst

Coca cola/coca cola zero **DKK 35**

Naturfrisk juice, øko **DKK 45**
Rabarber
Hyldeblomst
Solbær
Appelsin & passion
Blåblær & æble
Ingefær
Æblemost
Havtorn

ØL

Fadøl **DKK 40/50**
Sæson
Carlsberg

Flaskeøl
Brooklyn East IPA **DKK 45/35**
Grimbergen Double-Ambrée **DKK 45**
Erdinger Weissbier **DKK 50**

Alkoholfri
Carlsberg Nordic Gylden Bryg **DKK 35**

KAFFE OG TE

Americano **DKK 35**
Espresso – single/ dobbelt **DKK 20/30**
Cortado **DKK 40**
Macchiato **DKK 40**
Caffe latte **DKK 50**
Cappuccino **DKK 50**
Flat white **DKK 50**
Stempelkande **DKK 45 per pers.**
Varm chokolade med flødeskum **DKK 50**
Irsk kaffe **DKK 75**

Økologisk te fra T-Town **DKK 35**

*Earl Grey blend af sort te
fra Rwanda og indisk Darjeeling*

Groovy Green
med grøn Chun Mee, lakridsrod og mynte

Lemony Harmony
*med grøn rooibos, citronmyrtle, citrongræs,
kornblomst, citron- og limeolie*

Urban Zen blanding
af urter og aromatisk chai-inspirerede krydderier

Petite four, 4 stk. **DKK 55**
Kaffe med petite four **DKK 75 per pers.**

BOBLER

Meyers Bobler Saar-Mosel – Mosel/Tyskland	DKK 65/325
Sgajo Prosecco DOC Treviso Extra Dry, øko – Veneto/Italien/vegan	DKK 550
Champagne Royale Réserve Brut - Champagne/Frankrig	DKK 895

ROSÉ

Cabernet Franc Rosè Les Rafelieres - Loire/Frankrig	DKK 350
Cuvée des Olivers Château de Montfrin, øko - Frankrig	DKK 65/300

HVID

Meyers riesling Saar-Mosel, øko – Mosel/Tyskland	DKK 65/300
Pinot Grigio Perlage Venezia, øko - Veneto/Italien	DKK 65/300
Petit Chablis Jean-Marc Brocard - Bourgogne/Frankrig	DKK 115/495
Bourgogne Côte d'Or Chardonnay Domaine Michelot, Bourgogne/Frankrig	DKK 695
Marlborough Estate Sauvignon Blanc Giesen, øko – Marlborough/New Zealand	DKK 108/450
Paranga White Kir Yianni - Macedonia/Grækenland	DKK 575
Grüner Veltliner Holzgasse- Niederosterreich/Østrig	DKK 395
Loureiro Quinta de Gomariz Vinho Verde - Minho/Portugal	DKK 75/375

RØD

Pinot Noir Les Rafelieres – Frankrig	DKK 75/345
Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo, øko – Abruzzo/Italien	DKK 65/300
Clots de Pals Domaines des Homs, øko - Minervois /Frankrig	DKK 435
Tomero Malbec Mendoza - Cuyo/Argentina	DKK 89/390
Dão Reserva Tinto - Beiras/Portugal	DKK 165/660
Acapella Roble Tempranillo Ribera del Duero, Castilla y León/Spanien	DKK 90/398
Spätburgunder Trocken - Pfalz/Tyskland	DKK 445
Ripasso Valpolicella Superiore Maso Maroni - Veneto/Italien	DKK 575
Meyers Rødvind Domaine Les Aphyllanthes, øko - Rhône/Frankrig	DKK 88 - 395

DESSERTVIN

Moscatel de Setúbal Sivipa Setúbal/Portugal	DKK 115 / 500
Coroa de Rei Porto Ruby Special Reserve	
Ruby Port/Portugal	DKK 120/515
Doux Lou Mansengou jurançon, øko – Sud-Ouest/Frankrig	DKK 130 / 595

SPIRITUS & AVEC

3 cl DKK 85

Baileys (6cl)
Kahlua (6cl)
Cognac nr. 4 V.S Ragnaud-Sabourin
Calvados Selection Christian Drouin
Grappa di Brunello Reserva 43%
Mulata Rum Blanco Reserva, 3 år
Vodka Artisan Ultra Premium, øko
Nikka Whisky from the Barrel 51,4%
Eilan Gillan Speyside single malt 43%
Gin (Hendrick's, Tanqueray, Geranium)