

# SULT

## I CINEMATEKET

### 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)

### ØL

Fadøl  
Carlsberg, Classic, Sæson **DKK 40/50**

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

Alkoholfri  
Carlsberg Nordic Gylden Bryg **DKK 35**

### VAND

S. Pellegrino **DKK 25/45**  
Acqua Panna **DKK 25/45**  
Coca Cola, Cola Zero, Fanta **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, citronmyrte, citrongræs,  
kornblomst, citron- og limeolie*

Urban Zen blanding  
*af urter og aromatisk chai-inspirerede krydderier*

## BOBLER

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

## ROSÉ

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

## HVID

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

## RØD

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

## DESSERTVIN

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

## 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)