

SNACKS

SNACKS

Kinaradisseravioli med reje & saltet citron <i>Daikon ravioli with shrimp & salted lemon</i>	DKK 65
Kroketter med ost, sommertrøffel & sort fermenteret hvidløgsmayonnaise <i>Croquettes with cheese, summer truffle & black fermented garlic mayonnaise</i>	DKK 85
Sprød kartoffeltapioka med sourcreme & onion <i>Crispy Potato tapioka with sour creme & onion</i>	DKK 55
Blandede oliven marineret i citron & urter <i>Mixed olives marinated with lemon & herbs</i>	DKK 55

APERITIFS

Spumante – Italien - NV - Øko/vegan 10,5%	1 glas DKK 80
Rosé bobler – Frankrig - NV -HVE 10,7%	1 glas DKK 95
Champagne – Frankrig - NV - Locret 1. Cru – HVE 12%	1 glas DKK 120
Negroni <i>Gin, Campari, vermouth</i>	DKK 105
Tårnets Spritz <i>Spumante, passionsfrugt, vodka</i> <i>Spumante, passionfruit, vodka</i>	DKK 105
Vi tilbyder et større udvalg af cocktails. Spørg venligst tjeneren <i>Please ask your waiter if you want our cocktail list</i>	

À LA CARTE

Kl. 17.30 – 21.00

FORRET - STARTER

Nye kartofler med ansjos, persille, saltet kærnemælk & friteret smelt DKK 125
New potatoes with anchovy, parsley, salted buttermilk & fried smelt

Bøftomat, bagt tomat & syltede grønne tomater med ricotta, tomatconsommé & basilikumssorbet DKK 125
Tomatoes; fresh, baked & pickled served with ricotta, tomato consommé & basil sorbet

Rimmet kammusling med hvide asparges, syltede grønne jordbær, yuzo & brunet smør DKK 135
Salted scallop with white asparagus, pickled green strawberries, yuzo & brown butter

HOVEDRET- MAIN COURSE

Kyllingebryst fra Rokkeldahl med farserede morkler, ærter & løvstikkeolie DKK 245
Chicken breast with stuffed morels, peas & lovage oil

Lange stegt på brød med grønne asparges, valle med dashi & bakskuld DKK 255
Ling with green asparagus, whey with dashi & 'bakskuld'

Blomkål med vadauvan, kærnemælk & kikærter DKK 235
Cauliflower with vadauvan, buttermilk & chickpeas

Tilbehør til alle hovedretter –Sides included in all main courses

Kartofler med ramsløgssmør, malt & røgede mandler
Potatoes with ramson butter, malt & smoked almonds

OST & DESSERT

Råsyltede rabarber med hvid chokolade, yoghurtssorbet & havesyre
Rhubarb with white chocolate, yoghurt sorbet & sorrel DKK 120

Citronmousse med lakridsmarengs, lemoncurd & salmiaklakridspulver
Lemon mousse with liquorice meringue, lemon curd & salty liquorice powder DKK 120

Sprød tærte med gedefriskest, ristede hasselnødder, figen & sort peber
Crispy tart with goat cream cheese, roasted hazelnuts, figs & black pepper DKK 120

AFTEN

3 RETTERS MENU / vælges af hele bordet

3 COURSE SET MENU / must be chosen by the entire table

DKK 750

Inkl. et glas bobler, to glas vin & filtreret vand m/u brus

Incl. one glass of bubbles, two glasses of wine & filtered water

Forret / Starter

Rimmet kammusling med hvide asparges, syltede grønne jordbær, yuzo & brunet smør

Salted scallop with white asparagus, pickled green strawberries, yuzo & brown butter

Hovedret / Main

Kylling med farserede morkler, ærter & løvstikkeolie

Chicken with stuffed morels, peas & lovage oil

Kartofler med ramsløgssmør, malt & røgede mandler

Potatoes with ramson butter, malt & smoked almonds

Dessert

Råsyltede rabarbar med hvid chokolade, yoghurtsorbet & have syre

Rhubarb with white chocolate, yoghurt sorbet & sorrel

KAFFE & SØDT

Kl. 17.30 – 21.45

Petit Four

To stk. DKK 45

Cannelé med saltkaramel & mørk rom

Cannelé with salty caramel & dark rhum

Fyldt chokolade med skovmærke

Filled chocolate with sweet woodruff

Kaffesæt /Coffee set

DKK 145

Valgfri kaffe eller the, to petit fours & 3cl alm. avec -

cognac, calvados eller baileys

Optional coffee or tea, two petit fours & 3cl avec -

cognac, calvados or baileys

3cl fra DKK 95

Avec fra øverste hylde

I Tårnets skab står der er bredt udvalg af avec. I er velkomne til at gå op og kigge. Der står en kort beskrivelse og pris på hver flaske

- In the cabinet of 'Tårnet' , we have different avecs, please have a look.

A short description and prices are labeled on each bottle

BOBLER & ROSÈ

BOBLER / BUBLES

Glas / Flaske

Glera, Perlage, Spumante brut, Veneto, Italien - NV – 10,5% - Øko/vegan

DKK 80 /405

Chardonnay, PN & PM. Champagne – Locret 1. Cru, Frankrig – NV – 12% - HVE

DKK 120 /685

ROSÈ BOBLER

Guillaume Gris - Rosé Sí - Loire, Frankrig - NV – 10,7% - HVE

DKK 95/475

ROSÈ

Merlot - Perlage – Veneto, Italien – NV – 11,5% - Øko

DKK 80 /355

Grenache & Cinsault – Montrose – Lanquedoc – Frankrig – 2023 – 12,5% - Øko

DKK 95 / 450

Cinsault, Grenache & Syrah, Domaine Gavoty. Provence – Frankrig – 2023 - 12,5% - Øko

DKK 105 / 505

ALKOHOLFRI VINE / NON ALCOHOLIC WINE

Sauvignon Blanc – Tyskland – NV – 0,5%

Cabinet Sauvignon – Tyksland – NV – 0,5%

VINKORT

BOBLER / BUBLES

Glas / Flaske

Glera, Perlage, Spumante brut, Veneto, Italien - NV – 10,5% - Øko/vegan

DKK 80 / 405

Chardonnay, PN & PM. Champagne – Locret 1. Cru, Frankrig – NV – 12% - HVE

DKK 120 / 685

ROSÈ

Merlot - Perlage – Veneto, Italien – NV – 11,5% - Øko

DKK 80 / 355

Grenache & Cinsault – Montrose – Lanquedoc – Frankrig – 2023 – 12,5% - Øko

DKK 95 / 450

Cinsault, Grenache & Syrah, Domaine Gavoty. Provence – Frankrig – 2023 - 12,5% - Øko

DKK 105 / 505

HVID/WHITE

Sauvignon Blanc - Val de Loire - Frankrig - 2021 – 12% - Konventionel

DKK 80 / 355

Riesling – Pfalz – Tyskland – 2022 – 11,5% - Konventionel & Vegan

DKK 100 / 450

Chardonnay – Californien – USA – 2020 – 13,4% - Konventionel

DKK 110 / 500

Solaris - Sjælland - Danmark – 2023 – 14% - Økologisk

DKK 115 / 525

RØD/RED

Merlot - Languedoc-Roussillon, Frankrig – 2020 – 13% - Konventionel

DKK 80 / 355

Corvina, Rondinella & Molinara – Veneto – Italien - 2022 – 13,4% - VIVA Sustainability & Culture

DKK 100 / 450

Pinot Noir – Bourgogne – Hautes Côtes de Nuit – Frankrig – 2022 . 12,4% - Øko

DKK 120 / 545

Spørg venligst tjeneren om et bredere vinkort hvis ønsket

Please ask your waiter for a larger wine list if wanted

HVIDVIN

	Glas / Flaske
Sauvignon Blanc - Val de Loire - Frankrig - 2021 – 12% - Konventionel	DKK 80 / 355
Verdejo – Castilla La Mancha – Spanien – 2023 – 11,4% - Øko & Vegan	DKK 85 / 375
Pinot Grigio – Veneto - Italien- 2022 – 12% - Øko & Vegan	DKK 90 / 400
Pinot Blanc – Rheinhessen – Tyskland – 2023 - 12% - Øko	DKK 90/ 400
Grüner Veltliner – Niederosterreich - Østrig - 2023 – 12% - Øko & Vegan	DKK 95/ 425
Riesling – Pfalz – Tyskland – 2022 – 11,5% - Konventionel & Vegan	DKK 100/ 450
Aligoté - Bourgogne – Frankrig – 2022 – 12,4% - HVE	DKK 105/ 475
Chardonnay – Californien – USA – 2020 – 13,4% - Konventionel	DKK 110 / 500
Solaris - Sjælland - Danmark – 2023 – 14% - Økologisk	DKK 115 / 525

RØDVIN & DESSERTVIN

	Glas / flaske
Merlot - Languedoc-Roussillon, Frankrig – 2020 – 13% - Konventionel	DKK 80 / 355
Tempranillo – Castilla La Mancha – Spanien – 2022 – 12,8% - Øko & Vegan	DKK 85 / 375
Sangiovese – Marche – Italien – 2021 – 12% - Øko & Vegan	DKK 90 / 400
Corvina, Rondinella & Molinara – Veneto – Italien – 2022 – 13,4% - VIVA Sustainability & Culture	DKK 100 / 450
Pinot Noir – Baden – Tyskland – 2021 – 12,5% - Biodynamisk & Vegan	DKK 115 / 520
Pinot Noir – Bourgogne – Hautes Côtes de Nuit – Frankrig – 2022 . 12,4% - Øko	DKK 120 / 545
Grenach, Syrah, Mouvedre - Château neuf-Du-Pape - Rhône - Frankrig – 2019 – Konventionel	DKK 145 / 655

Vi har til tider en del kældervine - spørg venligst tjeneren

We may have some wines in the cellar – please ask your waiter

DESSERT VIN /DESSERT WINE

Touriga Nacional Franca Roriz - Pocas, Ruby Port, Portvin, Portugal - NV - 20% Konventionel	DKK 65
Petit Manseng – Sud-Ouest – Frankrig – 2022 – 12,4% - Økologisk	DKK 75

COCKTAILS

COCKTAILS

DKK 125

MILKY PASSION

- Passionsfrugt, mørk rum, cointreau & havremælk

CLOVER CLUB NO 2.

- Hindbær & jordbærsirup, tanqueray gin, lillet blanc, citronsaft & æggevide

SPRINGSPRITZ

- Rabarber & pink peber, Ellenor hyldeblomstlikør, Local spirit gin, dansk vand & mynte

WALK ON FLOWERS

- Hyldeblomst & jasmin, Johnny walker black label, limoncello & terrazzo vermouth

BLACKBERRY BLISS

- Solbær & haskap, Italicus gin, citronsaft, vodka & vaniljebønne

JACK IN THE GREENS

- Timian & citron, bourbon, æblemost, orangebitter & citronskal

TOKYO MINGLE

- Mango & miso, sake, Italicus gin, citronsaft & et salsh mezcal

ALKOHOLFRI COCKTAILS

DKK 105

BASIL COOLER

- Basilikum & timurbær, citronsaft, tonic & dansk vand

FRAGOLA HIGHBALL

- Hindbær & jordbær, citronsaft, balsamico & dansk vand

FLASKEØL / FADØL

BOTTLED BEER / DRAUGHT BEER

Skands Bryggeri – Fadøl, 35cl

DKK 65

Pilsner 5.5 %, økologisk, lys & perlende med afdæmpet bitterhed

Organic light lager with subdued bitterness

Classic 5.0 %, økologisk ravgylden øl med mild bitterhed

Classic, Organic amber lager, with medium bitterness

IPA 6.5 %, Engelsk India Pale Ale med let frugt & bitterhed

IPA, English India Pale Ale with light fruit taste & bitterness

Herslev bryggeri – Flaskeøl, 33cl

DKK 55

Hvedeøl 5.0 %, økologisk, solgul, silkeblød, frugtig, med blid syre & cremet skum

Wheat beer, organic, silky & fruity. Soft acidity & creamy foam

Kastanjeøl 5.3 %, økologisk, rig & læskende brown ale, hvor kastanjer er brugt i brygning for at balancere øllet

Chestnut beer, organic, rich & refreshing brown ale, with use of chestnuts during brewing to balance the beer

Hay Saison 6.5 %, økologisk, frisk høg, lys & blomstrende, modnet i franske rødvinstønder

Hay Saison, organic, fresh hay, light & flourishing, aged in wine barrels

NOLO Alkohol – Flaskeøl, 33cl

DKK 55

TeeDawn Gentle lager 0,0%, økologisk, klassisk & frisk pilsner

Organic, classic & fresh lager beer

TeeDawn All the way IPA 0,2%, økologisk, floral & frugtig IPA

Organic, floral & fruity IPA

TeeDawn Lemon Weiß 0,0%, citrus weiß beer, gylden & ufiltreret, med blød smag & aner af citrus

Citrus weiß beer, golden & unfiltered

SNAPS / AQUAVIT

Serveres ved 5°, 3cl DKK 40 - 5cl DKK 65

Linie Aquavit

A Norwegian snaps which gets its characteristic taste from oak barrels

'Rød Aalborg'

The archetype of Danish snaps, with taste of caraway seeds & hints of orange

Nordguld

Apart from being through amber, as the name 'North gold' suggest. This aquavit also gets its taste from caraway & dill

Aalborg dill

Dill Snaps with hints of lemon & green dill herbs

Aalborg porse

Porse Snaps is flavoured with the Porse plant, known as Myrica Gale in some parts of the world

O.P. Anderson

The most famous Swedish snaps, with hints of anis, caraway & fennel

Nordkapp

Denne Akvavit er lavet af den reneste kornbrændevin & har strejf af kommen, havtorn, Læsø sydesalt

Hints of caraway, sea buckthorn & a bit of salt to the taste

Fleur-de-Lis

Er en mild, delikat & let akvavit lavet af nøje udvalgte norske urter som spidskommen, lyngblomst, perikon, kamilleblomst & irisrod. *A Norwegian snaps with tastes of Norwegian herbs, chamomile, heather flower & exotic fruits*

Bornholmersnaps – Figen

Snaps from the island Bornholm, made with figs.

Tårnet hjemmelavede snaps / Home made snaps

From time to time we have our own snaps – please ask your waiter.

SOFT DRINKS

Filtreret vand m/u brus

Pr. person ad libitum

DKK 25. pr. person

- Filtered water w/wo bubbles

Økologiske sirups fra BITE. Alle varianter kan laves med og uden brus

DKK 39

Organic syrups from BITE: still or sparkling

Hyldeblomst / Jasmin - *Elderflower / Jasmine*

Passionsfrugt / Milky Ohlong – *Passionfruit / Oolong*

Hindbær / Jordbær - *Raspberries / Strawberries*

Lemon / Timian - *Lemon / Thyme*

Rød grape / Mint - *Grape / Mint*

Rabarber / Rosa peber – *Rhubarb / Rosa pepper*

DKK 39

Mango / Miso – *Mango / Miso*

Pepsi & Pepsi Max 25cl

HOT DRINKS

Espresso - på 100% økologiske Arabica bønner fra Nicaragua

DKK 30

Americano

DKK 45

Café latte

DKK 55

Cappuccino

DKK 55

Cortado

DKK 35

Stempelkande, pr. person

DKK 55

Perchs The

DKK 45

- **Luksus Earl Grey**, sort the, aromatiseret med bergamot & lichiaroma
- **Organic Darjeeling**, sort the, nænsomt ristet, delikat smag
- **White Temple**, mild & delikat hvid the, aromatiske noter af eksotiske frugter
- **Green Fragrant Jade**, let fermenteret grøn the med velduftende aroma & smag