

# CORK

## SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Sprødt hjemmebagt rugbrød m. ærtehummus	25 kr
Hjemmebagt brødchips m. rosmarin & oliventapenade	30 kr
Saltede mandler	35 kr

## HAV

Ansjoser m. ristet brød & mayo	85 kr
Røget brisling m. ristet brød & mayo	85 kr
Røget blåmusling m. ristet brød & mayo	85 kr
<i>Vin anbefaling: Principia Mathematica, 2019, Xarello, Alemany i Corrio, Penedès</i>	95 kr

## KØD & OST

3 slags af charcuteri m. cornichons & hjemmebagt brød	105 kr
Paté Forestiere m. cornichons & sennep	85 kr
<i>Vin anbefaling: Zweigelt, 2016, Matthias Warnung, Kamptal</i>	85 kr
36 måned Iberico	125 kr
<i>Vin anbefaling: Cabernet Franc, 2019, Cosmic Cellar, Catalonia</i>	100 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
<i>Vin anbefaling: Savagnin, 2015, Domaine de la Pinte, Jura</i>	145 kr
Brillat Savarin tripple creme ost m. frisk grøn salat & dressing	85 kr
<i>Vin anbefaling: Pouilly-Fumé, 2019, Sauvignon Blanc, Jonathan Pabiot, Loire</i>	95 kr

## SÆSONENS RETTER

Poulet Basquaise - kylling m. chorizo, aubergine, rød pepperfrugt & kartofler i tomatsovs	160 kr
<i>Vin anbefaling: Langhe Nebbiolo, 2018, Punset, Piemonte</i>	120 kr
Sommersalat m. asparges, nye kartofler, rucola, dijon vinaigrette & græskarkerner	95 kr
<i>Vin anbefaling: Vilain P'tit Ch'nin, 2019, Chenin Blanc, Domaine Lise &amp; Bertrand Jousset, Loire</i>	100 kr

## DESSERT

Appelsin- og polentakage m. mandler & crème fraîche	75 kr
<i>Vin anbefaling: Muscat Rivesaltes, NV, Muscat Blanc à Petit Grains, Grand Guilhem, Roussillon</i>	90 kr