

# CORK

## SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Sprødt hjemmebagt rugbrød m. frisk gedeost & urter	35 kr
Hjemmebagt brødchips m. oliventapenade	30 kr
Saltede mandler	35 kr

## HAV

Ansjoser m. ristet brød & mayo	95 kr
Røget brisling m. ristet brød & mayo	95 kr
Røget blåmusling m. ristet brød & mayo	95 kr
<i>Vin anbefaling: Riesling 'Alte Reben', 2020, Peter Jakob Kühn, Rheingau</i>	95 kr

## KØD & OST

36 måned Iberico skinke	125 kr
3 slags af charcuteri m. cornichons	95 kr
<i>Vin anbefaling: Langhe Nebbiolo, 2020, Ferdinando Principiano, Piemonte</i>	110 kr
Paté af vildsvin m. cornichons & sennep	85 kr
<i>Vin anbefaling: Côtes du Rhône, 2020, Blend, Domaine de Marcoux, Rhône</i>	90 kr
Stracciatella m. citron og ansjoser serveret på toast	95 kr
<i>Vin anbefaling: Cargol Treu Vi, 2020, Xarello, Alemany i Corrio - Penedès</i>	110 kr
Burrata m. bagt rød peberfrugt & pangrattato	110 kr
<i>Vin anbefaling: Hautes Côtes de Beaune 'Mainbey', 2020, Chardonnay, Chanterêves, Bourgogne</i>	160 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
<i>Vin anbefaling: Les Audouines, 2018, Chardonnay, Domaine Lise &amp; Bertrand Jousset, Loire</i>	120 kr

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

## SÆSONENS RETTER

Oksekød i Pebersauce - braiseret oksekød m. svampe, perleløg & kartofler i grøn pebersauce	160 kr
<i>Vin anbefaling: Connexio, 2020, Xarello, Cosmic Cellar, Empordà</i>	95 kr
<i>Vin anbefaling: Kolbroek, 2015, Syrah, Intellego, Swartland</i>	115 kr
Sommersalat m. ærter, nye kartofler, rucola, croutoner, dijon vinaigrette & græskarkerner	95 kr
<i>Vin anbefaling: Sauvignon Blanc 'Gratitud', 2020, Cosmic Cellar, Empordà</i>	100 kr

## DESSERT

Jordbær og kardemommekage m. crème fraîche & jordbær	75 kr
<i>Vin anbefaling: Rose à Lies, 2021, Gamay &amp; Groulleau, Lise &amp; Bertrand Jousset, Loire</i>	110 kr