

VÆST

Snacks

Saltede nødder 40 kr.

Grønne Nocellara oliven 55 kr.

Snackpølser med parmesan 55 kr.

Focaccia m. olivenolie 45 kr.

Chips m. salt 35 kr.

VAEST

Menu

A la carte

Gillardeau Østers m. habanero, hyldeblomst, syltet daikon
55 kr. / 3 stk. 150 kr.

Focaccia m. olivenolie	45 kr.
Pommes frites m. hjemmerørt sæson mayo	55 kr.
Artiskokcreme med salsa og hjemmebagt focaccia	85 kr.
Ceviche m. passionsfrugt skalotteløg, jalapeno	110 kr.
Strachiatella, Puntarelle, Nduja, Hasselnødder	110 kr.
Croquettes, hjemmerørt mayo 2 ,stk.	65 kr.
Blodappelsin, syltet fennikel,	110 kr.
Svampetoast a la crème	80 kr.
Charcuteri tallerken med udvalg af pølse, skinke, oste, dertil hørende /sylt og kans - god til at dele	255 kr.
3 oste, sprødt og sødt	95 kr.

Cocktails

Vesterbro Yacht Club	95 kr.
Lys rom, mørk rom, Falernum, Orange Curacao, lime, sukker	
Bloody something	110 kr.
Calle 23 tequila, Bitter Fusetti, blodappelsin, Cherry Heering, Agave	
Spicy Margarita	Upgrade med Mezcal +10 kr. 110 kr.
Calle 23 tequila, lime, agave, habanero/hyldeblomst shrub	
Artigearditchoke	100 kr.
Mørk rom blend, Cynar artiskok likør, hyldeblomst likør, Orgeat, lime	
Rye Tai	110 kr.
Michters Rye whisky, citron, ananasjuice, Orgeat	
Punch the Beat	110 kr.
Mezcal, rødbedejuice, All Spice, sukkersirup, lime	
Basil Smash	100 kr.
Gin, citron, ananas/citrongræs sirup, en masse basilikum	
Whisky Sour	120 kr.
Michters Whisky, citron, sukkersirup, æggehvide, Angostura	
Espresso Martini	110 kr.
Vodka, espresso, kaffelikør, kastanjelikør	
Negroni	130 kr.
Geranium gin, Cocchi Vermouth, Fusetti Bitter	

Vinmenu

2 glas 165 kr. // 3 glas 230 kr.

VINE

Bobler

Glas / Flaske

ISH Sparkling Espumante, Spain, Alkoholfri 70 / 350 kr.

Proverbio Prosecco Extra Dry, Treviso, Italy 70 / 350 kr.

Albert Sounit Crémant de Bourgogne – Prestige Brut Côte
Chalonnaise, France 400 kr.

Thierry Fournier Réserve – Extra Brut Marne valley,
Champagne – France 700 kr.

Orange

Parajes Del Valle – Macabeo 90 / 400 kr.

Cirelli, Malvasia/Muscat/Trebbiano, Abruzzo Italy 420 kr.

Frekt, Lammidia, Italien Abruzz – Pecorino 500 kr.

Hvide

Divin 0.0% Sauvignon Blanc, France, Alkoholfri 360 kr.

Hvide

- El pescador, sauvignon blanc, castilla y león, Spain 85 / 380 kr.
- Alois Lageder, Misto Mare 2024 Dolomitterne, Italy 400 kr.
- Riesling Shaumann, 1 liter, Pfalz, Tyskland 90 / 400 kr.
- Picasso louis père & fils, chardonnay, pays d'oc, France 400 kr.
- Rodrigo Méndez, Toralla, albariño, Rias Baixas, Galicia, Spain 500 kr.
- Saumur Blanc - La Hunaudière 2024, Loire, France 550 kr.
- Les Vignerons Reunis Montagny 1er Cru - Bourgogne 600 kr.

Røde

- Fancois Ducrot La Vie en Noir, pinot, France 75 / 350 kr.
- Matsu, el picaro, tempranillo, toro, Spain 85 / 380 kr.
- Krontiras Malbec natural, Mendoza, Argentina 420 kr.
- Pour Quoi Pas, Domaine Chasselay, Gamay, Beaujolais 480 kr.
- Maison Louis Jadot, Bourgogne Côte d'Or 2022 130 / 580 kr.

Fadøl - fra BRØL // Pilsner // Classic 55 kr.

IPA // Fersken hvede øl // Bla. Bla. Blanc 60 kr.

Shots: 35 kr. / 10 for 300 kr.

Hjemmelavet mango shot / Råstoff / Sambucca / Tequila

Gin drinks & J. Gasco Tonic

Geranium & grapefrugt 95 kr.

Malfy Limon & vaniljesirup 100 kr.

Hendricks & lime 110 kr.

Uden % Drinks & Mocktail

Little miss sunshine Tranebærjuice/passionsfrugt/
æggehvide /citron /soda 90 kr.

Basil smash med ISH gin 90 kr.

ISH gin & tonic / Aperitivo 0,0 & tonic / 80 kr.

Uden % Øko Øl fra BRØL - 33 cl. 50 kr.

IPA - Square / Pale ale called Anders

Limonade & vand m. brus: Blodappelsin / ingefær & citron
Mate Mate / Fritz lemon - **45 kr.**

VAEST

A la carte - english

Gillardeau Oysters with habanero, elderflower, and pickled daikon 55 DKK / 3 pieces 150 DKK

Focaccia with olive oil	45 DKK
French fries with homemade seasonal mayo	55 DKK
Artichoke cream with salsa and homemade focaccia	85 DKK
Ceviche with passion fruit, shallots, jalapeño	110 DKK
Stracciatella, puntarelle, nduja, hazelnuts	110 DKK
Croquettes, homemade mayo (2 pcs.)	65 DKK
Blood orange and pickled fennel,	110 DKK
Mushroom toast à la crème	80 DKK
Charcuterie platter with a selection of sausages, ham, and cheeses. Served with pickles and bread - great for sharing	255 DKK
3 cheeses, crispy and sweet	95 DKK