

PEGASUS

– HVER GANG EN OPLEVELSE –

Navn:

Bordnummer:

BOBLER

Hvid eller rosé **Kr. 250**

DRINKS

Dry Martini gin, vermouth & oliven
Dark'N'Stormy mørk rom & ginger beer
GT gin & tonic
Bloody Mary vodka & tomatjuice
Screw Driver vodka & appelsinjuice **Kr. 70**

AVEC

Portvin Krohn Senador Port, Tawny, Portugal **Kr. 50**
Calvados 8 år, Roger Groult, Clos de la Hurvanière, Pays d'Auge, Frankrig **Kr. 80**
Cognac Manoir, 1.Cru X.O., Séguinot, Grande Champagne, Frankrig **Kr. 100**

KAFFE & TE

Espresso **Kr. 25**
Cafe Latte **Kr. 35**
Sort **Kr. 30**
Irish Coffee **Kr. 75**
Te fra Pukka: pure, cleanse eller lakrids **Kr. 30**

VAND

Sodavand Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina appelsin **Kr. 25**
San Benedetto med og uden brus **Kr. 45**
Alkoholfri Øl San Miguel 25 cl. **Kr. 40**

FADØL

13 på hanerne, se tavlerne **Kr. 40/60**

ØLSMAGNINGER

5 stk. – kr. 199 / 7 stk. – kr. 275

PEGASUS-TAPAS

- 6 stk. 200 kr.
- 8 stk. 235 kr.
- 10 stk. 260 kr.
- 12 stk. 280 kr.
- Pr. stk. 40 kr.

Vi laver ikke delectallerkener.
Ved selskaber over 5 personer serverer vi på fade.

KOLDE

- Røget ørred med æggecreme og purløg
- Knækbrød med svampecreme
- Variation af jordskokker med brunet smør og brændt hvidløg
- Cremet rygeost med agurk og sprød rugbrød
- Rilette af gris med sennep, estragon og sylt
- Semi-fermenteret spidskålssalat med chili

LUNE

- Kartoffelkompot med løvstikke og tørsaltet bacon
- Friteret risotto med svampecreme
- Stegte pimientos med dip
- Fritter med urtesalt og aioli
- Chorizo med hummus
- Okseboller med krydret tomat sauce
- Svinekæber med rodfrugt og tyttebærgelé

OST/DESSERT

- Ost med æblekompot og knækbrød
- Tiramisu
- Hvid chokoladebrownie med lakrids og chokolade creme
- Chokoladekage a la Marcel med salt-karamel
- Blå ost med rødløg

- Ekstra brød 4 stykker med smør **kr. 30**