

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

- Torske-brandade med crunch 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**