

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

Torskebrandade med maltcrunch & purløg

Anderilette med dijonnaise og sylt

Artiskoksalat med spinat

Bulgursalat med chili, hvidløg og persille

Serrano skinke med pickles

Kalvespidsbryst med peberrodscreme

Knækbrød med svampecreme

LUNE

Kartoffelkompot med løvstikke og tørsaltet bacon

Lammeragout med bønner

Ribs med coleslaw

Svinekæber med rodfrugt

Okseboller med krydret tomat sauce

Fritter med urtesalt og aioli

Gratineret gedeost

OST/DESSERT

Ost med æblekompot og knækbrød

Blå ost med rødløg

Æblekage med flødeskum

Hvid chokobrownie med lakrids og chokocreme

Brownie med nødder og bærcreme

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