

# 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 **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**  
Snaps, spørg i baren **Kr. 35**

## 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

Isvand **Kr. 20**  
Sodavand Coca Cola, Coca Cola Zero, Orangina appelsin **Kr. 25**  
Økologisk sodavand fra Ebeltoft bryggeri, spørg i baren **Kr. 35**  
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 deletallerkener.

Ved selskaber over 5 personer serverer vi på fade.

## KOLDE

- Artiskoksalat med spinat
- Anderillette med dijonnaise og sylt
- Bulgursalat med chili og hvidløg
- Marineret laks med rygeostecreme
- Serrano med pickles

## LUNE

- Fritter med urtesalt og aioli
- Kartoffelkompot med løvstikke og tørsaltet bacon
- Svinemørbrad i svampesauce
- Svinekæber med rodfrugt
- Okseboller med krydret tomatsauce
- Salsiccia med hummus

## OST/DESSERT

- Blå ost med rødløg
- Ost med honning og knækbrød
- Friturestegt Camembert med solbærmarmelade
- Crème brûlée

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