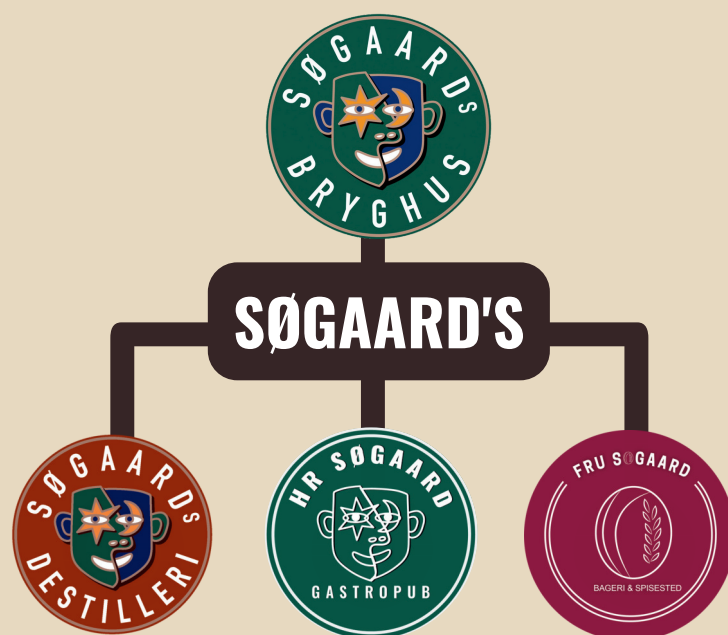


VELKOMMEN

på Søgaard's

“Der er noget i gære i hjertet af Aalborg”... og det har der været siden 2004, hvor vi åbnede dørene for første gang. Vi er en familiedrevet virksomhed, som idag består af



Fru Søgaard har fokus på alt fra brunch, salater, lette anretninger og udsøgte kager.

Efter lukketid kører vi fre-lørdage vores **“All Inclusive”** fra 19-23:00, eller vi dækker op og afholder arrangementer såsom; fødselsdage, barnedåb, bryllupper, receptioner og alle former for selskabelige lejligheder.

Hr. Søgaard har fokus på det gode hjemmebryggede øl, snacks, burgeren, bøffen og alt der imellem.

Det er her man kan se sportskampe eller hygge sig med en drink, god vin eller en ølplanke i godt selskab. I denne afdeling lukker vi sent og stemningen er uformel.

Menukortet er det samme over hele huset, uanset i hvilken afdeling I vælger at sidde.

Vi håber at I vil nyde Jeres besøg hos os.
Har du “ris” så sig det til os - og er det “ros” så sig det til andre
De varmeste hilsner Familien Søgaard & personale

MORGENMAD | 09-17

Bolle

Vores bolle serveres altid med smør.
Derudover kan der tilkøbes:

Syltetøj

Øko. Ravost el. Gammelknas

Tilkøb **rødbedehumus**

Tilkøb **mini Græsk yoghurt**

KR. 35,-

+ KR. 5,-

+ KR. 15,-

KR. 15,-

KR. 20,-

Dette laves i vores kagedisk og kommer derfor uafhængigt at retter bestilt fra køkkenet

Smoothie Bowl | KR. 70,-   

Banan, mango, blå spirulina, havredrik
Toppes m. granola & tørret bær

Denne laves i vores juicebar og kommer derfor uafhængigt at retter bestilt fra køkkenet

Bananbrød | KR. 65,-  

m. karamel, kokos & triple chokolade

Denne laves i vores kagedisk og kommer derfor uafhængigt at retter bestilt fra køkkenet

Brekkie Platter | KR. 155,-

Hønsesalat, ovnbagt æg, brunchpølse
avocadosmash, rødbedehumus, Dansk ost, frugt
græsk yoghurt m. bær & granola & dagens sødt
Brød, rugbrød & øko. smør

Fås også som 2 Share PR. PERS. KR. 145,-


Veggie Brekkie | KR. 155,- 

Falafel vaffel m. avocadosmash, ovnbagt æg,
rødbedehumus, salat m. quinoa, spidskål,
edamamebønner, sød kartoffel & mangodressing,
Dansk ost, frugt yoghurt m. bær & granola & dagens
sødt. Brød, rugbrød & øko. smør.

Fås også som 2 Share PR. PERS. KR. 145,-

Shakshuka | KR. 125,-   

Nordafrikansk version m. tomatsauce
varme krydderier, 3 æg, ristet brød & øko. smør

Avokadomad | KR. 125,- 

Avokadosmash, salat, cherrytomater, æg
ristede kikærter & Dansk ost

Skift brødet ud med rugbrød +10,-

SMØRREBRØD | 10-17

Klassisk på rugbrød | PR. STK. KR. 85,-

Fisk

Rødspættefilet, mayo, rejer, caviart & urter

Vegetar

Kartoffel, urtemayo, radiser, Dansk ost & ristede løg

Okse

Rosastegt okse, remoulade, syltede agurker
ristede løg & peberrod




Høns

På smørristet brød.

Hjemmelavet hønsesalat, syltede svampe & sprødt

*Mange retter kan laves glutenfri og/eller laktosefri ved
tilkøb af vegansk brød. Spørg betjeningen :-)*

HELDAGS | 10-21.30

Buddha Bowl | KR. 125,-   

Quinoa, bagt sød kartoffel, granatæblekerner, spidskål
edamamebønner, mango, agurk, rødbedehumus
ristede kikærter & mango dressing. Brød & øko. smør

Varmrøget Laksesalat | KR. 155,-

Varmrøget laks, salat, rugbrødschips, syltede løg
rødbede, peberrodscreme. Brød & øko. smør

Cæsarsalat | KR. 155,-

Stegt kyllingefilet, romaine salat, cæsardressing
rugbrødschips & Dansk ost. Brød & øko. smør

Stjerneskud | KR. 195,-

Sprød rødspættefilet, kogt æg, rejesalat
koldrøget laks, agurk & cocktail sauce

Tilkøb smørristet rugbrød +10,-


Tilkøb ekstra fisk +25,-

Fish & Chips | KR. 185,-

Beer-battered torsk, fritter, sauce tartar & citron

Bryggerens Burger | KR. 165,-

Hakkebøf (medium), cheddar, bacon, tomatrelish
syltede agurker, salat, løgkompot & bearnaisemayo.
Serveres m. fritter & 1 valgfri mayo

Fås vegetarisk m. sød kartoffel-bønnebøf 

Crispy kyllingeburger | KR. 165,-

Friteret kylling, salat, syltede rødæg, avocadosmash
& chilimayo. Serveres m. fritter & 1 valgfri mayo

Bøfsandwich | KR. 175,-

Hakkebøf, syltede-, rå- & ristede løg, syltede agurker
& rødbeder, ketchup, remoulade
& brun sovs (steges medium)
Serveres m. fritter & 1 valgfri mayo

Falafel Vaffel | KR. 125,-  

m. avokadosmash, kål, syltede rødæg,
edamamebønner, Dansk ost & knas

Tilkøb kylling +25,-

AFTEN | 17-21.30

Spareribs | KR. 245,-

Ca. 500 gr. spareribs røget bbq marinade.

Hertil coleslaw a la Søgaard's, fritter & 1 valgfri mayo

Drunken Beer Pot | KR. 195,-

Ølbraiseret gris m. mørk øl, bacon, løg & ølpølser.
Serveres m. friteret flødekartoffel

Oksemørbrad | KR. 325,-

200 gr. oksemørbrad.

Hertil bearnaisesauce, fritter & sæsonens sauté

DIPS | KR. 15,-

Vælg mellem: Mayo - Chilimayo - Bearnaisemayo - Remoulade - Ketchup

 LAKTOSEFRI


 GLUTENFRI

 VEGETARISK

SNACKS | 10-SENT

*fås til 21.30

Oliven | KR. 45,- 




Nødder & Knas | KR. 30,- 

Vælg mellem: Nøddemix, Saltede peanuts
el. Chili nuts

Flæskesvær | KR. 50,-

Nachos | KR. 95,- 

ost - jalapeños - salsa - creme fraiche
+ Guacamole 15,-
+ Kylling 25,-

*Sprøde Fritter | KR. 45,-   

*Kyllingepopcorn | KR. 55,-

1 valgfri mayo

Chips | KR. 20,-

Popcorn | KR. 35,-

TIL DE SMÅ | 9-21.30

BØRN OP TIL 12 ÅR.

Bananbrød | KR. 55,-  

m. smør & marmelade

*Denne laves i vores kagedisk og kommer derfor uafhængigt
at retter bestilt fra køkkenet*

Børne Brekkie | KR. 95,- 

Ovnbagt æg m. brunchpølse, græsk yoghurt
m. bær & granola, grøntsagsstænger, falafel
vaffel, karamelcreme, frugt & dagens sødt
Hertil brød & øko. smør. (fås til kl. 17.00)

Burger | KR. 115,-

I briochebolle m. mayo, agurk, salat
& ketchup. M. fritter & remoulade

Paneret Fiskefilet | KR. 95,-

m. fritter, ketchup & remoulade

Børneis | KR. 55,-

2 kugler m. chokosauce

SÆSONENS 3-RETTERS MENU

FRA 17-21.30

1 RET KR. 275,-

2 RETTER KR. 325,-

3 RETTER KR. 355,-

OKTOBER - NOVEMBER - DECEMBER FORRET

Cremet fiskesuppe - kulmule - fennikel crudité - urter

HOVEDRET

Confiteret andelår

Rødvinsglace - pommes Anna - jordskok
sauté af sæsonens grønt

DESSERT

Mandelkage - kirsebær - mørk chokolade

DESSERTER & SØDT

Kæmpe Choko Cookie | KR. 35,-

Luksus P-tærte | KR. 40,- 

Havregrynskage | KR. 40,-  

Citronmåne | KR. 45,-

Romkugle | KR. 40,-

m. karamelmidte & Gold el. Mørk chokoladeovertræk

Mini Romkugle | KR. 25,-

Flødebolle | KR. 40,-  

Varianter: Klassisk - kokos - karamel - lakrids

Mælkesnitte | KR. 45

Skærekage | KR. 35,-

Spørg for varianter eller se kagekøleren

Citron-Bær Cheesecake | KR. 45,- 

Gateau Marcel | 45,-  

Passion & Hvid chokokage | 45,-

Mandel & kirsebærkage | 45,- 

Sæsonens Kage | fra 35,-

SE KAGEMONTREN ELLER SPØRG BETJENINGEN
FOR DAGENS OVERRASKELSER ELLER SÆSONENS
LÆKKERIER!

KAFFE

PÅ ØKO. SØDMÆLK

Kop Kaffe | KR. 35,- pr. pers.

Husets filterkaffe. Refill +10,- pr. kop.

Stempelkaffe | KR. 45,- pr. pers.

Luksusbønne, Kenya AA. Gratis refill.

Espresso | KR. 30,- / 40,-

Single / Doppio

Espresso Macchiato | KR. 40,-

Dbl. espresso & hvid plet af mælkeskum

Americano | KR. 45,-

Dbl. espresso & kogende vand

Cafe au Lait | KR. 45,-

Single espresso & steamet mælk

Cafe Latte | KR. 50,-

Dbl. espresso, steamet mælk & let mælkeskum

Cappucino | KR. 50,-

Dbl. espresso, steamet mælk & tyk mælkeskum

Flat White | KR. 45,-

Dbl. espresso, steamet mælk & fin mælkeskum

KOFFEINFRI

Chai Latte | KR. 50,-

Chaipulver m. steamet mælk & tyk mælkeskum m. kanel

Babyccino | KR. 45,-

Steamet mælk & tyk mælkeskum m. kanel & kakaodrys

Varm Chokolade | KR. 60,-

Laves på mørk Callebaut chokolade, sødmælk & flødeskum el. mini skumfiduser

Tilkøb 1 kugle vaniljeis +15,-

SPECIALS

Vanilje Latte | KR. 60,-

Dbl. espresso, steamet mælk, vaniljesirup & let mælkeskum

Karamel Latte | KR. 60,-

Dbl. espresso, steamet mælk, karamelsirup & let mælkeskum

Icelatte | KR. 55,-

Dbl. espresso, valgfri sirup, mælk & isterninger

Frappe | KR. 60,-

Dbl. espresso, valgfri sirup, vaniljesukker, mælk, isterninger & vaniljeis - blendet. Toppes m. flødeskum

Opgrader m. 4 cl. Baileys & chokosauce 25,-

Choko Mokka | KR. 55,-

Dbl. espresso, mørk chokolade & flødeskum el. mini skumfiduser

Dirty Chai Latte | KR. 55,-

Chailatte m. dbl. espresso

“Død Tante” | KR. 85,-

Varm chokolade, 4 cl. Fiji rom & flødeskum

Irish Coffee | KR. 85,-

Kaffe, 4 cl. whisky, kandis & flødeskum

Kaffe Baileys | KR. 85,-

God sort filterkaffe & 4 cl. Baileys

TE | KR. 45,-

TANTE T'S ØKO. TE - GRATIS REFILL

URTE TE

Sanders Lakridste

Intens, dyb & meget smagsfuld lakridste. Koffeinfri

Pebermynte

Klassisk økologisk pebermynte

GRØN TE

Flying Flowers

Eksotisk, frisk grøn te med smag af passionsfrugt & kiwi

Grøn Earl Grey

En utraditionel blanding på kinesisk øko. grøn Sencha te tilsat bergamotteolie & lidt citronskal

SORT TE

Tantens Breakfast

Håndblandet te på øko. Assam Kondoli & øko. Ceylon FBOP

Kvæde te

En skøn sort te med både syrlig & sød smag. Tantens Kvædete er tilsat æble og fine blomster

HVID TE

Hvid Chokolade

Hvid chokolade blandet med hvid te & kakaoskal

White Tropical

Teen har en frugtlig sødme fra papaya & mango, samt en skøn duft fra rose & kornblomst

ROOIBOS TE

Rooibos Hyldeblomst

Rooibos stammer fra en sydafrikansk busk med noter af æble & hyldebær. Koffeinfri

Ingefær te | KR. 50,- Citrongræs, ingefær, lime & honning



EKSTRA/UDSKIFTNING AF MÆLK :
HAVRE EL. LAKTOSEFRI MÆLK +10,-
SIRUP : VANILJE & KAMEL ELLER EKSTRA SHOT +10,-

WIFI:
SBH-Guest
bryghuset

JUICE & SMOOTHIES

Ingefærshot | KR. 40,-

Æble & godt med ingefær! Ren immunbooster

Grøn | KR. 55,-

Æble, ananas, mynte, lime & ingefær

Orange | KR. 55,-

Banan, mango, jordbær, lime, gulerod & appelsin

Lilla | KR. 55,-

Blåbær, banan, vanilje & appelsin

Blå | KR. 55,-

Rabarber, lime, jordbær, blå spirulina & mynte

Appelsinjuice | KR. 50,-

Friskpresset

VI KAN DESVÆRRE IKKE ÆNDRE I OVENSTÅENDE

LEMONADE

Mojito lemonade | KR. 55,-

Husets mojitosirup, mynte, lime & gingerbeer

Frozen lemonade | KR. 55,-

Rabarber, jordbær, lime & mynte

VI KAN DESVÆRRE IKKE ÆNDRE I OVENSTÅENDE

MILKSHAKES

Vanilje | KR. 55,-

Sødmælk & vanilje
Toppes med flødeskum

Jordbær | KR. 55,-

Sødmælk, vanilje & jordbær
Toppes med flødeskum

Chokolade | KR. 55,-

Sødmælk, vanilje & chokolade
Toppes med flødeskum & chokosauce

VI KAN DESVÆRRE IKKE ÆNDRE I OVENSTÅENDE
DER KAN BESTILLES UDEN FLØDESKUM
EL. PÅ ANDEN MÆLK

HJ.LAVET ICETEÀ

No. 1 | KR. 50,-

Grøn te, appelsin, citron & mynte

No. 2 | KR. 50,-

Rooibos te, jordbær, honning & citron

VI KAN DESVÆRRE IKKE ÆNDRE I OVENSTÅENDE

SODAVAND & SAFT

Sodavand | KR. 35,- / 50,- / 60,-

0,2 L / 0,4 L / 0,5 L

Pepsi, Max, Faxe Kondi, Orange, Lemon el. Danskvand

Samsø øko. saft | KR. 50,-

Vælg mellem; Rabarber el. solbær

Gingerbeer | KR. 45,-

Kildevand, 0,5L | KR. 30,-

VIN

GLAS / FLASKE

CHAMPAGNE

Pol Roger | KR. 695,-

Reserve Brut - Frankrig

MOUSSERENDE

Prosecco Spumante | KR. 85,-/395,-

Italien

HVIDVINE

Chardonnay | KR. 85,-/349,-

Australien

Riesling Réserve | KR. 110,-/395,-

Frankrig

Bourgogne Blanc | KR. 110,-/425,-

Frankrig

Ebony Vale Chardonnay | KKR. 85,-/349,-

Tyskland. Alkoholfri

RØDVINE

Shiraz | KR. 85,-/349,-

Australien

Valpolicella Ripasso Superiore | KR. 95,-/435,-

Italien

Hacienda Monasterio | KR. 499,-

Spanien

Zinfandel | KR. 362,-

USA

Pinot Noir | KKR. 110,-/425,-

USA

Ebony Cabernet Sauvignon | KKR. 85,-/349,-

Tyskland. Alkoholfri

ROSÉVINE

Pico de Aneto Rosé | KR. 95,-/349,-

Spanien

Whispering Angel | KR. 110,-/425,-

Frankrig, Côtes de Provence

Magnum KR. 749,-

3 L KR. 1299,-

9 LKR. 5900,-

AIX

Frankrig, Coteaux D'AIX en Provence

Magnum KR. 699,-

3 L KR. 995,-

6 L KR. 2100,-

15 LKR. 5900,-

GRAHAMS TAWNY PORTVIN

5 CL.

10 års | KR. 75,-

20 års | KR. 95,-

30 års | KR. 125,-

40 års | KR. 175,-

ISVAND FRA HANEN 25,- PR. PERS.
VED KØB AF ANDRE DRIKKEVARER ER DET GRATIS





SPECIAL ØL

0,2L / 0,4L / 0,5L

Flight of Icarus | KR. 49,- / 82,- / 95,-
New England IPA. Mango, tropiske frugter 7,2%.

Hop Coaster | KR. 49,- / 82,- / 95,-
New England IPA. Humle varierer 6,2%.

O.B.C. | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Pastry Stout. Vanilje, kaffe & laktose 5,1%.

John Bull Traditionel ale | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Classic. Ristet toast, karamel & krydret humle 4,5%.

Social Suicide | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Belgian Style Tripel. Banan, krydret, varmende 9,7%.

Mexican Standoff | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Imperial Stout. Kanel, kaffe, kakao, vanilje 8,5%.

Kickstarter | KR. 45,- / 70,- / 85,-
India Pale Ale. Citrus, fersken, grapefrugt 6,5%.

Working Class Hero | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Pale Ale. Appelsin, grape, frugtsalat. 4,1%.

Double Agent | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Porter. Mørk chokolade, ristet toast, kaffe 5,6%.

Gi'nissen | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Irish Dry Stout. Ristet kaffe 5,2% ABV

Bada Bing! | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Berliner Weisse m. årstidens frugt 4%.

Black Swan | 0,2 L / KR. 55,-
Imperial Stout - Årgang skifter - Spørg betjeningen.
Kaffe, chokolade, karamel 12%

Barrel aged Black Swan | 0,2 L / KR. 65,-
Lagret 1 år på brugte Bourbonfade for at give endnu en dimension af den vanilje og blødhed man får fra bourbon samt et lille portvinsagtigt skær fra den lange lagringstid.
Kaffe, chokolade, karamel 12%

SE NYHEDER PÅ TAVLEN!



VISSE ØL KAN VÆRE UDSOLGT,
MEN VI BRYGGER HELE TIDEN!

SØGAARD'S DESTILLERI

Søgaard's Gin & Tonic | KR. 85,-
4 cl. **Vælg mellem:** London Dry, Blood Orange, Cucumber, Hopped el. Lemon. Serveres med husets tonic

0,5 L Søgaard's Gin - flaske | KR. 500,-
Med vores Søgaard's tonic, 1 L.
Tilkøb ekstra tonic +50,-/L
2 CL / 4 CL / 20 CL / 50 CL

Dobbelt A - Snaps | KR. 40,- / 55,- / 275,- / 625,-
Vælg mellem: Dobbelt A el. Kryddersnaps

Himmel & Hav - Snaps | KR. 40,- / 55,- / - / 649,-
Fadlagret ølsnaps



KLASSISKE ØL

0,2L / 0,4L / 0,5L

Jomfruhumle | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Pilsner. 4,8%.

Classic | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Classic. 5,2%.

Klosterbryg | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Munich Dunkel Bier. 5,5%.

Madam Weizen | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Klassisk Tysk Hvedeøl. 4,8%.

Æblebrus | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Forfriskende æblecider. 4,5%

Half & half | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Jomfruhumle & Gi'Nissen 5%.

Snakebite | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Cider, Jomfruhumle & solbærsaft. 4,6%

Shandy | KR. 44,- / 65,- / 75,-
Jomfruhumle & Faxe Kondi el. Lemon. 4,6%

Frokostøl

Low Alcohol | KR. 45,- / 70,- / 85,-
Session Beer. Max 2,8%

Alkoholholfri øl | fra KR. 45,-
Kronenbourg Blanc 1664, A Shipfull of IPA el. Royal Free

Ølplanker

8 stk. planke | KR. 315,-
8 x 0,2 L øl.
Mix og match af de øl vi har på øltavlen og prøv lidt forskelligt.

12 stk. planke | KR. 465,-
12 x 0,2 L øl.
Mix og match af de øl vi har på øltavlen og prøv lidt forskelligt.

VI SERVERER ÉN PLANKE AD GANGEN PR. BORD

DRINKS

ALLE DRINKS SERVERES MED MIN. 4 CL. ALKOHOL

Espresso Martini | KR. 105,-

Frozen Strawberry Daiquiri | KR. 105,-

Frozen Mango Daiquiri | KR. 105,-

Brombær Bramble | KR. 95,-

Gin Hass | KR. 85,-

Muscow Mule | KR. 85,-

Dark N' Stormy | KR. 85,-

Aperol Spritz | KR. 95,-

Sjus | KR. 85,-

Rom, vodka, gin el. whisky (4 cl.)
mixet m. sodavand el. energidrik

Alkoholholfri drinks | KR. 85,-
Sprit-Ish, Mojito-Ish, G&T el. Dark N' Stormy

2 Share - Tap-selv

3,5 L / 8 L

KR. 845,- / 1895,-

Vælg mellem Gin Hass, Muscow Mule el. Dark N' Stormy



GODE TILBUD & PAKKER

ALL INCLUSIVE

En "ALL-INCLUSIVE" madoplevelse, der byder på en lækker 3-retters middag med tilhørende fri øl- & vinbar.

DET FÅR DU :

- Velkomst drink
- 4 serveringer af sæsonens lækre retter
- Fri vin- og ølbar
- Soft drinks
- Udvalg af alkoholfrie drikkevarer
- Kaffe/the & avec.

FREDAGE & LØRDAGE 19-23.00

PR. PERS. KR. 649,-

Min. 2 pers. - skal forudbestilles

MANDAGE - TORSDAGE 19-22.00

PR. PERS. KR. 499,-

Min. 8 pers. - Skal forudbestilles

RUNDTVISNING, MAD & ØLSMAGNING

LILLE CLAUS

Rundvisning inkl. ølsmagning & snacks

Rundvisning i bryggeriet - ca. 30 min.

Ølsmagning af 3 forskellige øl (20 cl.)

Tilkøb 2 slags snacks +20,- pr. pers.

Gæsterne opfordres efter endt ølsmagning til spisning

PR. PERS. KR. 195,-

Skal forudbestilles - min. 8 pers.

STORE CLAUS

Rundvisning inkl. ølsmagning & mad

Rundvisning i bryggeriet - ca. 30 min.

Ølsmagning af 3 forskellige øl (20 cl.)

Spisning

Vælg mellem én af vores salater, burgere eller Fish & Chips

PR. PERS. KR. 345,-

Skal forudbestilles - min. 8 pers.



Ved større arrangementer eller tilbud
rettes henvendelse per mail :
mail@soegaardsbryghus.dk

SØGAARD'S BYDER PÅ JULEFROKOST 2024



JULEBUFFET

- Inkl. drikkevarer ad libitum

- Sild m. lækker tilbehør (Serveres ved bordene)
- Laks m. sennepsdressing
- Æg & rejer
- Stegte fiskefileter m. citron & remoulade
- Slagterens sylte m. sennep & rødbeder
- Lun leverpostej m. bacon & svampe
- Tarteletter m. høns i asparges
- And, Flæsketeg & medisterpølse

Tilbehør : Hvide og brunede kartofler
Lun rødkål, grønlangkål & brun sovs!

- Ris á la mande m. kirsebærsauce

Fri bar - flere slags af husets øl fra hanerne,
vine & sodavand fra kl. 18.30-24.00
(Sidste udskænkning 30 min. før)

(HUSK TILBUDET SKAL FORUBBESTILLES)

795,-

PR. PERS. KR.

Vi kan tage højde for VEGETAR- PESCETAR - VEGANER & Glutenfri brød
Venligst oplys v. bestilling. Der tallerkenanrettes.

FREDAGE OG LØRDAGE FRA KL. 18.30-24.00

D. 22-23, 29-30 Nov. & 6-7. 13-14 Dec.
Bestil på : mail@soegaardsbryghus.dk

KUN I FORBINDELSE MED SPISNING
& SKAL BESTILLES AF HELE BORDET

DRINKSPAKKE AD LIBITUM

(3 timer - fra 21-24:00)

G&T, Gin Hass, Dark N'
Stormy & Muscow Mule

PR. PERS.

KR. 195,-

HUSETS SNAPS

VÆLG MELLEM:

DOBBELT A - SØLV ELLER GULD

0,2 L FLASKE KR. 275,-

0,5 L FLASKE KR. 625,-

HIMMEL & HAV - ØLSNAPS

0,5 L FLASKE KR. 649,-

LIVE
MUSIK

FRA CA. 21 -24.00