



IT'S SERVED!

There is a danish saying that you eat with your eyes before you eat with your stomach.
Here at Café Marcellos we are living up to that saying, so just relax and enjoy
the surroundings before our delicious food will be served.

ENJOY YOUR MEAL

WIR BITTEN ZU TISCH!

Wie wir im dänischen sagen, werden die Augen bevor dem Magen satt.
Hier bei Marcellos leben wir nach dem Sprichwort: Lehnen Sie sich einfach zurück
und genießen Sie die Umgebung und freuen Sie sich auf das leckere Essen,
das wir für Sie zubereiten.

GUTEN APPETIT

Marcello's

- HOLSTEBRO -

BRUNCH

SERVED UNTIL 12.00 | SERVIERT BIS 12.00



BRUNCH BUFFET

SATURDAY AND SUNDAY 9:30 AM – 1:00 PM

Experience the grand brunch buffet with the traditional
brunch dishes and much more!

BRUNCH EXCLUSIVE BEVERAGES DKR. 189,-

Brunch inclusive beverages

[Coffee, tea, juice, chocolate milk and water] dkr. 229,-

Brunch under the age of 10 years, inclusive beverages dkr. 98,-

GROßES BRUNCH-BUFFET

SAMSTAG UND SONNTAG 9:30-13:00

Das große Brunch-Erlebnis mit all den traditionellen
Brunch-Gerichten und vielen weiteren Überraschungen!

BRUNCH EXKLUSIVE GETRÄNKE DKR. 189,-

Brunch inklusive Getränke

[Kaffee, Tee, Saft, Kakao, Milch, Mineralwasser] dkr. 229,-

Brunch unter 10 Jahren, inklusive Getränken dkr. 98,-

MORNING PLATE/ MORGENPLATTE

Scrambled eggs with crispy bacon and sausage, hand-carved
French fries with Marcello's homemade garlic mayonnaise, smoked
salmon cream and avocado toast, pancakes with nutella and fresh
fruit, bread and butter

Rührei mit knusprigem Bacon und Würstchen, Pommes mit Marcello's
hausgemachter Knoblauch-Mayo, Räucherlachscreme und Avocado-Toast,
Pfannkuchen mit Nutella und frischem Obst, Brot und Butter dkr. 108,-

LUXSUS BRUNCH

Bowl of organic skyr, scrambled eggs with crispy bacon and sausage,
pancakes with nutella, smoked salmon cream and avocado toast, Cold
cuts, cheese, jam, fresh fruits, cake, bread and butter.

Schale mit ökologischem Skyr (Joghurt), Rührei mit knusprigem Speck
und Würstchen, Räucherlachscreme und Avocado-Toast, Aufschnitt
und Käseauswahl, frisches Obst, Pfannkuchen mit Nutella, etwas
Süßes, Brot und Butter dkr. 128,-

AVOCADO AND SALMON / LACHS

Avocado and warm smoked salmon cream, served on toasted bread
with herbs.

Avocado und Räucherlachscreme auf auf getostetem Brot mit
Kräutern dkr. 89,-



All dishes that have this symbol
can be made as a vegetarian dish

Alle Gerichte mit diesem Symbol
können als vegetarisches Gericht
zubereitet werden

EXTRA

- Bacon kr. 10,- • Avocado kr. 15,- • Cheese kr. 10,-
- Grow lettuce kr. 10,-

SAUCE

- Slightly warm Bearnaise sauce kr. 25,-
- Pepper sauce kr. 25,-

DIPS

- Garlicmayo kr. 15,- • Chilimayo kr. 15,-
- Burgermayo kr. 15,- • Trufflemayo kr. 15,- • Mayo kr. 15,-

BURGERS

All our burgers are served with
hand-carved French fries and
garlic mayonnaise.

Alle unsere Burger serviert
mit handgeschnitzten
pommes und hausgemacher
knoblauch-mayo.

MARCELLOS SIGNATUR

Brioche bun with homemade trufflemayo, grilled dry aged minced meat, melted cheddar cheese, bresaola, tomato, cucumber, caramalised onion and crisp Lettuce

Brioche bun hausgemachter Trüffelmayo, gegrilltem Black Angus Hacksteak, geschmolzenem Cheddar-Käse, Bresaola, tomaten, gurken, karamelierte Zwiebeln und Knackiger Salat.
kr. 165,- / Double Beef kr. 199,-

DRY AGED

Brioche bun with homemade burger mayonnaise, grilled dry aged minced beef, melted cheddar cheese, tomato, cucumber, onion, bacon and crisp lettuce.

Brioche bun mit hausgemachter Burger-Mayo, gegrilltes dry aged Hacksteak, geschmolzener Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Speck und knackiger Salat.
kr. 155,- / Double Beef kr. 190,-

CHICKEN DE LUX

Brioche bun with homemade burger mayonnaise, grilled chicken breast, bacon, tomato, onion, cucumber and crisp lettuce.

Brioche bun mit hausgemachter Burger-Mayo, gegrillte Hähnchen-brust, Bacon, Tomaten, Zwiebeln, Gurken und knackigem salat
kr. 145,- / Double Chicken kr. 175,-

CHIPOTLE 🌶️🌶️

Brioche bun with homemade chili mayonnaise, grilled dry aged minced beef, bacon, melted cheddar cheese, tomato, cucumber, pickled onion, bacon, jalapeños and crisp lettuce.

Brioche bun mit hausgemachter Chili-Mayo, gegrilltem Dry aged Hacksteak, Bacon, geschmolzenem Cheddar-Käse, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Jalapeños und knackigem Salat kr. 160,- / Double Beef kr. 195,-

RÖSTI 🌿

Brioche bun with BBQ sauce, grilled dry aged minced beef steak, bacon, melted cheddar cheese, tomato, Boston relish, pickled onions, bacon, rösti, onion rings and crisp lettuce.

Brioche bun mit BBQ-Sauce, gegrilltes Dry aged Hacksteak, geschmolzer Cheddar-Käse, Speck, Boston relish, Tomaten, Eingelegte zwiebeln, Rösti, Zwiebelringe und knackiger Salat kr. 160,- / Double Beef kr. 195,-

SUPERBOWL 🌿

Brioche bun with BBQ sauce, grilled dry aged minced beef, bacon, melted cheddar cheese, tomato, Boston relish, pickled onion, bacon, BBQ Chips, Coleslaw and crisp lettuce.

Brioche bun mit BBQ-Sauce, gegrilltes Dry aged Hacksteak, geschmolzer Cheddar-Käse, Speck, Boston relish, Tomaten, Eingelegte zwiebeln, Coleslaw, BBQ Chips und knackiger Salat. kr. 160,- / Double Beef kr. 195,-

BÖFSANDWICH

Brioche bun with BBQ sauce, grilled dry aged minced beef, pickled/roasted/ raw onion beets, remoulade, Boston Relish, bathed in Marcello's sauce

Brioche bun mit BBQ-Sauce, gegrilltes Dry aged Hacksteak, eingelegte/geröstete/rohne ölruhen, Remoulade, Boston Relish, gebadet in Marcello's Sauce kr. 165,- / Double Beef kr. 199,-



LUNCH STEAK

SERVED UNTIL 11.00-17.00 | SERVIERT BIS 11.00-17.00

STEAK & FRIES

Hereford steak approx. 225 g. Served with Marcello's hand-carved french fries and seasonal vegetables and pebber sauce.

**Hereford steak von getreidegefütterten Rindern ca 225 gr.
Wird mit marcello's pommes, saisonales gemüse und
pfeffersauce dkr. 219,-**

SANDWICH

SERVED UNTIL 11.00-17.00 | SERVIERT BIS 11.00-17.00

SPICY MEXICANA 🌶️🌶️🌿

Rustic sourdough bread with Marcello's homemade chilimayonnaise, lightly fried beef, roasted chicken and mushrooms, bell pepper, onion, tomato, crisp lettuce and jalapeños. Served with Marcello's hand-carved French fries and chili mayonaise .

Rustikales Sauerteigbrot mit Marcello's hausgemachter Chili-Mayo, gebratenem Rindfleisch, Hähnchen und Champignons, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, knackigem Salat und Jalapeños. Serviert mit Marcello's handgeschnittenen Pommes und chili-Mayo kr. 150,-

GLYNGØRE TUNAMOUSSE / GLYNGØRE THUNFISCH-MOUSSE

Rustic sourdough bread with Marcello's homemade tuna mousse, onion, fresh leaf vegetables, cucumber, tomato and crisp lettuce. Served with Marcello's hand-carved French fries and garlic mayonnaise.

Rustikales Sauerteigbrot mit hausgemachter Thunfisch- Mousse, zwiebel, frischen Kräutern, Gurken, Tomaten und frischem Salat. Wird mit Marcello's Pommes und Knoblauch-Mayo serviert. kr. 140,-

CLUB SANDWICH 🌿

Rustic sourdough bread with Marcello's homemade curry mayonnaise, grilled chicken, bacon, tomato, cucumber, onion and crisp lettuce. Served with Marcello's hand-carved French fries and garlic Mayonnaise.

Rustikales Sauerteigbrot mit hausgemachter Curry-Mayo, gegrilltem Hähnchen, Speck, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und frischem Salat. Wird mit Marcello's Pommes und Knoblauch-Mayo serviert. kr. 140,-



SALMONCREME / LACHSCREME SANDWICH

Rustic sourdough bread with homemade Salmoncreme from warm smoked salmon, onion, fresh herbs, cucumber, tomato and crisp lettuce. Served with Marcello's hand-carved French fries and garlic mayonnaise.

Rustikales Sauerteigbrot mit hausgemachter Lachs-creme aus räucher lachs creme, zwiebel, Gurken, Tomate und frischem Salat. Wird mit Marcello's Pommes und Knoblauch-Mayo serviert kr. 160,-

FAVORITE DISHES

LIEBLINGS TELLER

SERVED WITH BREAD AND BUTTER / SERVIERT MIT BROT UND BUTTER

STJERNESKUD

Rustic sourdough bread with a classic dressing, breaded fish fillet, rimmed salmon and hand-peeled shrimps, tomato, cucumber, onion, lemon, caviar and fresh leaf vegetables, salad and smoked salmon creme.

Rustikales Sauerteigbrot, belegt mit einem klassischen Dressing, paniertem Schollenfilet, handgeschälten Garnelen, Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Zitrone und Kaviar, Umrandeter Lachs, Räucherlachscreme kr. 169,-

CAESAR SALAD

Grilled chicken breast, romaine lettuce with Caesar dressing, crispy bacon, onion, tomato, cucumber, grated parmesan, roasted nuts and croutons.

Gegrillte Hähnchenbrust, Römersalat mit Caesardressing, knuspriger Speck, Zwiebel, Tomaten, Gurken, Flocken von Parmesan, geröstete Nüsse und Croutons kr. 140,-

VESTERHAVET

Rimmed and warm smoked salmon and hand-peeled shrimps served on a crispy base of green lettuce, cucumber, tomato, onion, chips of rye bread, roasted nuts with Dijon-vinaigrette dressing and fresh herbs.

Lachs und handgeschälte Garnelen, serviert auf einem knusprigen Boden von grünem Salat, Gurken, Tomaten, Zwiebeln, Chips von Roggenbrot, gerösteten Nüssen mit Dijon-Vinaigrette-Dressing. kr. 160,-

FISH'N'CHIPS

Alaska Pollack with Tartar-sauce, lemon & pickled onion and hand-carved French fries.

Pazifischer mit Tartar-sauce, Zitrone und pommes. kr. 139,-

 All dishes that have this symbol can be made as a vegetarian dish

 Alle Gerichte mit diesem Symbol können als vegetarisches Gericht zubereitet werden



PASTA DISHES

PASTA TELLER

SERVED WITH BREAD AND BUTTER / SERVIERT MIT BROT UND BUTTER

PENNE MARCELLO

Our most sold pasta-dish with big tender pieces of fillet steak, chicken, roasted mushrooms, creamy tomato sauce and freshly grated parmesan.

Unser Bestseller-Pasta-Gericht mit großen, zarten Rinderfilet-Stücken, Hühnerfleisch, gebratenen Champignons, cremiger Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan kr. 149,-

PALLE VALLE VERDE

Chicken breast seasoned with rosemary, gorgonzola, chili, bacon, cream sauce and freshly grated parmesan.

Hähnchenbrust mit Rosmarin, Gorgonzola, Chili, Speck, cremige Sahnesauce und frisch geriebener Parmesan kr. 139,-

LINGUINE SCAMPI

Tiger Shrimp, garlic, white wine, shellfish sauce, topped with rimmed salmon and freshly grated parmesan.

Tiger garnelen, Knoblauch, Weisswein, Schalltierreisauce, gekrönt mit Rimmel Lachs und frisch geriebener Parmesan kr. 149,-



SERVED AFTER KL. 17.00
SERVIERT NACH KL. 17.00

STEAKS

Served with Marcello's hand-carved
French fries, seasonal vegetables

**Serviert mit Marcello's Pommes,
und saisonales Gemüse**

BEEF FILLET/ RINDERSTREIFEN

Fillet steak, approx. 225 g

Rinder roastbeef, ca. 225 g kr. 249,-

RIBEYE

Ribeye steak, approx. 300 g

Ribeye steak, ca. 300 g kr. 269,-

BEEF TENDERLOIN/ RINDERFILET

Beef tenderloin, approx. 200 g

Rinderfilet, ca. 200 g. kr. 269,-

**PICK BETWEEN ONE OF
THE SAUCES TO THE MAIN COURSE**

Béarnaise sauce, pepper sauce

SNACKS

SNACK BASKET/ SNACKKORB

Mixed deep-fried and pastry specialties, garlic mayo and chilli mayo

Gemischte frittierte und gebackene Spezialitäten, Knoblauch mayo und chilli mayo dkr. 98,-

NACHOS

Crispy corn chips with melted cheddar cheese and jalapeños. Served with guacamole, salsa and crème fraiche.

Knusprige Mais-Chips mit geschmolzenem Cheddar-Käse und Jalapeños. Serviert mit Guacamole, Salsa und Creme Fraiche dkr. 105,-

NACHOS WITH CHICKEN/ NACHOS MIT HUHN

Crispy corn chips with melted cheddar cheese, grilled chicken and jalapeños. Served with guacamole, salsa and crème fraiche.

Knusprige Mais-Chips mit geschmolzenem Cheddar-Käse, gegrilltem Hähnchen und Jalapeños. Mit Guacamole, Salsa und Creme Fraiche serviert kr. 128,-

HAND-CARVED FRENCH FRIES

Served with Marcello's homemade chili and garlic mayonnaise.

Serviert mit Marcello's hausgemachter Chili- und Knoblauch-Mayo kr. 68,-

SWEET POTATO FRIES

Served with Marcello's homemade chili and garlic mayonnaise.

Serviert mit Marcello's hausgemachter Chili- und Knoblauch-Mayo kr. 68,-



DESSERTS

Belgian waffles with ice cream
Belgische waffeln mit eis dkr. 98,-

Pancakes with ice cream and whipped cream
Pfannkuchen mit eis und sahne dkr. 98,-

Cake of the day/**kuchen des tages dkr. 45,-**

KIDS/KINDER

CHICKEN NUGGETS

Served with hand-carved French fries, remoulade and ketchup.

Serviert mit Pommes, Remoulade und Ketchup dkr. 79,-

CHEESEBURGER

Brioche bun with ketchup and mayonnaise, grilled minced beef, melted cheddar cheese. Hand-served french fries with ketchup.

Burgerbun mit Ketchup und Mayonnaise,beefsteak, geschmolzener Cheddar-Käse. Von Hand servierte Pommes Frites mit Ketchup. dkr. 89,-

CHILDPASTA/KINDERPASTA

Pasta with chicken creamy tomato sauce and freshly grated parmesan

Pasta mit hähnchen, cremige tomatensauce und frisch geriebenen parmisan. dkr. 79,-

RED WIN/ROTWEIN



Tebaldo, Rosso, Puglien, Italien

Deep red color. Nose from cherries and fresh fruit. Nice and round in mouth, complex with taste from chocolate and cherries, mild tannins.

Tiefe rote Farbe mit einem abgerundeten Aroma von Kirschen und frischen Früchten und einem Abgang von Schokolade.

Pr. bottle/Flasche	kr.	229,-
Pr. glas/glass 0,15	kr.	55,-
Pr. glas/glass 0,25	kr.	75,-



La Playa, Cabernet Sauvignon - Reserve, Colchagua Valley, Chile

Cabernet Sauvignon - Reserve, Colchagua Valley, Chile

A rich maroon color. One the nose, ripe strawberry with hints of black pepper. It has great balance between structure and flavor with a light approachable palate.

Fülliger Wein in kastanienroter Farbe mit Aromen von Erdbeere und schwarzem Pfeffer.

Pr. bottle/Flasche	kr.	350,-
--------------------------	-----	-------



Zingled Out, Zinfandel, Californien, Lodi, USA

Medium-bodied with aromas of blackberry bramble, black cherry and a hint of spice. Concentrated ripe stone fruit, dark berry flavors and toasted oak carry through to the palate while nicely balanced acidity and supple tannins lead to a lingering finish.

Mittler körper mit Aromen von Brom beersträuchen, schwarzen Kirschen und einem Hauch von Gewürzen, Konzentriertes leifes Steinobst, dunkel Beeraromen und geröstete Eiche setzen sich bis zum Haumen durch, während eine schön ausgewogene säure und geschmeidige Tannine zu einem antaltenden Abgang führen

Pr. bottle/Flasche	kr.	350,-
--------------------------	-----	-------



Tajapiera, Amarone della Valpolicella, Veneto , Italien

Soft and deep, vibrating dark in color, bold and rich and very nice rounded.

Weich und tief, vibrierende dunkel in Farbe, kräftig und reich und sehr schön abgerundet.

Pr. bottle/Flasche	kr.	499,-
--------------------------	-----	-------

WHITE WINE / WEISSWEIN



Poco Sueño, Chardonnay Reservado, Central Valley, Chile

Dry and flavorful wine, medium bodied, not stored in oak but with a smooth mouthfeel.

Trockener, aromatischer und vollmundiger Wein. Nicht im Fass gelagert mit einem angenehmen Abgang.

Pr. bottle/Flasche	kr.	229,-
Pr. glas 0,15/glass	kr.	55,-
Pr. glas 0,25/glass	kr.	75,-



Stone Barn, Chardonnay, Californien, USA

The medium bodied Chardonnay has aromas of lemon and green apple.

Fruit forward, this wine has fresh flavors of pear and citrus with a hint of vanilla. Light tannins balanced by good acidity leave a rich and juicy finish.

Der mittel mundige Chardonnay weist Aromen von Zitrone und grünem Apfel auf. Mit frischen fruchtigen Geschmack der Birne und Zitrusfrüchten und einem Hauch Vanille, gepaart mit balancierter Säure hat er einen angenehmen fruchtigen Abgang.

Pr. bottle/Flasche	kr.	295,-
--------------------------	-----	-------



Maison Louis Jadot, Chablis, Bourgogne, Chablis, Frankrig

This very elegant Chablis is bursting with white flowers and stone fruits aromas. Round and subtle on the palate, this wine has a long finish with a stony character and a fresh acidity that leaves you wanting more.

Trockener aber süffiger Weißwein. Fruchtig, mit blumigen Tönen. Ein angenehmer, erdiger Geschmack.

Pr. bottle/Flasche	kr.	499,-
--------------------------	-----	-------



Bestheim, Riesling - Classic, Alsace, Frankrig

Fruity yet dry, peaches and citrus tastes, nice minerals.

Frisch und fruchtiges Aroma mit einem balancierten trockenen Geschmack.

Pr. bottle/Flasche	kr.	329,-
--------------------------	-----	-------

WINE ROSÉ



Tebaldo, Rosato, Puglien, Italien

Rosé is a delicate wine with an intense colour and a fruity bouquet, which is selected from Sangiovese, Montepulciano and Cesanese grape varieties growing up the Rieti hillside.

Der Rosé ist ein delikater Wein von intensiver Farbe und fruchtigem Duft, produziert aus den Trauben Sangiovese, Montepulciano und Cesanese die an den Abhängen der Hügeln von Rieti wachsen.

Pr. bottle/Flasche	229,-
Pr. glas/glass 0,15	55,-
Pr. glas/glass 0,25	75,-



Stone Barn, Zinfandel - Rosé, Californien, USA

Our White Zinfandel is a light, crisp wine with strawberry, cherry and watermelon aromas. Fruity bursts of juicy strawberry, watermelon and pomegranate flavors are enhanced by a kiss of refreshing, lively acidity.

Der weiße Zinfandel ist ein leichter, frischer Wein mit Aromen der Erdbeere, Kirsche und Wassermelone. Die fruchtige Intensität wird durch eine frische Säure unterstützt.

Pr. bottle/Flasche	229,-
--------------------	-------

CHAMPAGNE/CAVA



Presecco /Flasche

Pr. glas/glass / Pr. bottle/Flasche	50,- /279,-
-------------------------------------	-------------



Moët & Chandon Impérial Brut

Pr. bottle/Flasche	799,-
--------------------	-------



Moët & Chandon Rosé Impérial

Pr. bottle/Flasche	999,-
--------------------	-------



Moët & Chandon Ice Impérial

Pr. bottle/Flasche	999,-
--------------------	-------



Moët & Chandon Rosé Nectar Impérial

Pr. bottle/Flasche	999,-
--------------------	-------

COLD DRINKS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite Zero, Sweppes Lemon, Danskvand	
- Small (0,25 cl)	kr. 40,-
- Medium (0,50 cl)	kr. 55,-
- Large (0,68 cl)	kr. 70,-
Purezza Premium vand	pr. person kr. 22,-
Hancock Sportscola	kr. 40,-
Elderflower	
- Small (0,25 cl)	kr. 40,-
- Medium (0,50 cl)	kr. 55,-
- Large (0,68 cl)	kr. 70,-
Orange Juice	kr. 40,-
Apple Juice	kr. 40,-
Redbull	kr. 35,-
Carlsberg Nordic (non alcohol)	kr. 40,-
Lemonade, own recipe	kr. 50,-
Icetea, own recipe	kr. 50,-

BEER

	SMALL	MEDIUM	LARGE
Carlsberg 4,6%:	kr. 40,-	kr. 60,-	kr. 70,-
Carlsberg 1883 4,6%	kr. 42,-	kr. 63,-	kr. 75,-
Tuborg Classic 4,4%	kr. 42,-	kr. 63,-	kr. 75,-
Kronenbourg 1664 Blanc. 5.0%	kr. 65,-		
Kronenbourg 1664 Rose	kr. 65,-		
Brooklyn StoenwallInn IPA	kr. 65,-		
Grimbergen Double 6,5%	kr. 65,-		
Grimbergen Blonde 6,7%	kr. 65,-		





SMOOTHIES & MILKSHAKES

- SUNRISE kr. 70,-
- PINK BANANA..... kr. 70,-
- STRAWBERRY kr.70,-
- OREO kr. 70,-
- DAIM kr. 70,-



COFFEE & HOT DRINKS

Doubleshot

ESPRESSO AMERICANO kr. 34,-

ESPRESSO kr. 34,-

CAFÉ LATTE kr. 46,-

ICED COFFEE WITH
VANILA SYRUP kr. 50,-

ICED COFFEE
FRAPPE WITH
WHIPPED CREAM kr. 55,-

CAPPUCCINO kr. 40,-

BLACK COFFEE kr. 25,-
[refill Kr. 15,-]

HOT CHOCOLATE WITH
WHIPPED CREAM kr. 50,-

HOT CHOCOLATE
WITH ICE AND
WHIPPED CREAM kr. 55,-

THE kr. 32,-

CHAI LATTE kr. 46,-

EXTRA

SYRUP, vanilla, caramel, hasselnut, mint kr. 5,-

SUGARFREE SYRUP vanilla, caramel, hasselnut kr. 8,-



COFFEE WITH LIQUOUR KAFFEE MIT SCHUSS

[SINGLE/DOUBLE SHOT / EINZEL/DOPPEL-SHOT]

IRISH COFFEE

Irish whiskey, sugar, espresso and whipped cream
kr. 60,-/80,-

BAILEY'S COFFEE

Bailey's, espresso and whipped cream
kr. 60,-/80,-



4 cl. Alcohol

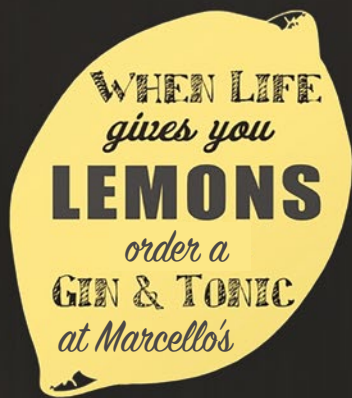
COGNAC, ROM & WHISKEY

HENNESSY VS	KR. 60,-
HENNESSY X.O	KR. 100,-
RON ZACAPA 23	KR. 60,-
RON MULATA 15	KR. 50,-
TULLAMORE	KR. 40,-
MONKEY SHOULDER	KR. 50,-

4 cl. Alcohol

COCKTAILS

LONGDRINKS	kr. 70,-
ex. Vodka Juice, Rum Cola, Vodka Redbull	
APEROL SPRITZ	kr. 80,-
The one you get in Milano	
ESPRESSO MARTINI	kr. 80,-
Vodka, gomme syrup, kahlua, espresso – A good ending	
MOJITO	kr. 90,-
Rum, lime, mint, sugar, soda	
STRAWBERRY DAIQUIRI	kr. 85,-
Rum, strawberry, lime, gomme syrup.	
PASSION ATTRACTION	kr. 75,-
PINA COLADA	kr. 85,-
Rum, coconut creme and pineapple juice	
GIN HAAS	kr. 80,-
Gin, mangosyrup, Schweppes lemon	
BRAMBLE	kr. 80,-
Gin, Crème de Mure, gomme syrup, lemonjuice.	
LONG ICELAND ICETEA	kr. 150,-
Vodka, rum, gin, tequila, triple sec, lime, cola	



HAYMAN'S OLD TOM

TRANQUEBAR COLONIAL

HENDRICKS

PORTOBELLO ROAD OLD LONDON

MONKEY 47

ENJOYED
CLEAN!

MONKEY 47 SLOE GIN KR. 70,-

ENJOYED
CLEAN!

HAYMAN'S SLOE GIN KR. 65,-



4 cl. Gin
Served with
tonic mixer



