FISMTEN DRIKKE MENU

BESTIL VENLIGST I BAREN

FADØL

	30cl. / 50cl.
Royal Pilsner	45,- / 60,-
Royal Classic	45,- / 60,-
Royal Blanche	45,- / 65,-
Anarkist IPA · sæsonøl	40 cl. 60,-
Fyraftenspilsner	30,- (Hverdage kl. 15-18)

SODAVAND

	25cl. / 50cl.
Pepsi	35,-/50,-
Pepsi Max	35,-/50,-
Faxe Kondi	35,-/50,-
Faxe Kondi 0 Kalorier	35,-/50,-

KAFFE & TE

Vi benytter lyse øko espresso bønner fra Frellsen

KAFFE: Mild (1 shot) / Standard (2 shot)

Espresso	35,- ·	45,-
Americano	35,- /	45,-
Cortado	35,- /	45,-
Cappuccino	45,- /	55,-
Flat white	45,- /	55,-
Café latte	Iced · hot 45,- /	55,-
Filterkaffe	30,-	Refill 15,-

+ Sirup 10,-

Vanilje · Hasselnød · Karamel

The 40,-

Earl Grey · Sweet Cool Mint · Sencha Green Tea

Ingefærte

Med frisk ingefær, citron og honning 45,-

Matcha latte Iced · hot 55,-

Chai Latte 60,-

Tiger spice · Vanilje · Sukkerfri

Varm belgisk chokolade m. flødeskum 60,-

JUICE, SAFT & LEMONADE

Depanneur økologisk juice 45,-
- Æblejuice
- Appelsinjuice
- Gulerod/appelsinjuice
- Rødbede/æble/ingefærjuice

Depanneur økologisk soda 50,-
- Lemon soda
- Blodappelsin soda

Adelhardt økologisk saft 40,-
- Hindbær/ribs
- Rabarber
- Hyldeblomst

Rebæl økologisk læskedrik 55,-
- Lemonade
- Iste

Egekilde Danskvand 35,-

Med citrus · Uden citrus

Læsk kombucha 45,-
- Pink yuzu
- Hyldeblomst

Fuglsang økologisk soda 40,-
- Pink grape
- Gingerbeer

Hjemmelavet lemonade 55,-

Med myntesirup og friskpresset citron

Maté Maté 45,-

Kande isvand 35,-

Se vores kølemontre for sæsonens øl & cider

Barsnacks:

Oliven og saltede mandler	*65,-*
Kettle cooked chips	*40,-*
Fiddles nødder	*45,-*

FISMTEN VIN & DRINKS MENU

BESTIL VENLIGST I BAREN

Alle vores vine bliver leveret fra Husted vin

VIN

Glas/Flaske

Rødvin – Côtes Du Rhône 80,-/325,-

Travailleur Côtes Du Rhône Grenache Blend
Klassisk sydfransk rødvin med modne røde bær, krydderier og en livlig syre

Hvidvin - Sauvignon Blanc 75,-/300,-

El Pescador
En 100% økologisk & vegansk Sauvignon Blanc fra Spanien. Sommerlige noter af græs, hyldeblomst og grønne æbler

Hvidvin – Riesling 80,-/325,-

Chop chop Riesling
En sød og frugtig tysk hvidvin med en frisk syre, der balancerer sødmen. Noter af fersken og abrikos giver en rund og behagelig smag

Bobler - Prosecco 80,-/315,-

Prosecco Mirabello
En let og frisk mousserende vin med en livlig syre fra den italienske producent Mirabello. Lavet på 100% Glera druer. Smagen er præget af æble og pære

Barsnacks:

Oliven og saltede mandler	*65,-*
Kettle cooked chips	*40,-*
Fiddles nødder	*45,-*

Rosé - Bællevue 295,-

En let og frisk sydfransk rosé. Smagen er præget af citrus og hindbær, som gør den sprød og let at drikke.

Orangevin – Fedora Bastardo 345,-

En lidt lettere vin fra Slovenien, et af verdens førende lande indenfor orangevin. Mildt orangepræg med friskhed og duft af tropiske frugter som mango.

Orangevin 1L - Valentina Passalacqua 390,-

En frugtig økologisk vin fra Italien med en fin balance mellem sødme og syre. Smagen har noter af citrus og fersken, som giver en frisk og let krydret oplevelse.

Rødvin - Celebrities Syrah 300,-

En tør og kraftig spansk Syrah med en frisk karakter. Den har tydelige noter af kirsebær og tranebær, som giver en let og syrlig smag

Rødvin - Hey Malbec 300,-

En fyldig og rund argentinsk rødvin med en behagelig tørhed. Smagen byder på mørke bær som brombær og blomme, med en blød og afrundet afslutning.

Hvidvin - Hareter Root weis 300,-

En blød og let halvsød hvidvin fra Østrig med en rund smag. Noter af blomme og et strejf af kirsebær giver en frugtig og behagelig afslutning

Drinks

Spritz · 95,-
Aperitivo · Hugo · Limoncello

Gin & Tonic · 95,-
The Dane Gin & Fuglsang tonic

Gin Hass · 95,-
The Dane Gin, Mangosirup & Lemon soda

Astronaut · 95,-
Raastof med Jordbær og Rabarber, The Dane Vodka & Lemon soda

Paloma · 95,-
Tequila, Lime, Grape sirup & Fuglsang Pink Grape soda

Negroni · 115,-
The Dane Gin, Antica Formula & Carpano Bitter

Dark & Stormy · 95,-
The Dane Spiced Rom, Fuglsang Gingerbeer, Angostura & Lime

Spicy Margherita · 105,-
Chilli Tequila, Orange Likør & Lime

Espresso martini · 115,-
The Dane Vodka, Espresso & Kaffe Likør

Irish Coffee · 95,-
Kaffe, Whiskey & Brun Farin m. flødeskum

Lumumba · 95,-
Varm Chokolade På Belgisk Chokolade & The Dane Spiced Rom m. flødeskum

Alkoholfrie alternativer fra Ish til rom og gin – spørg din bartender

F15MTEN MENU

BESTIL VENLIGST I BAREN

Mandag–fredag kl. 12–20 · lørdag kl. 13–20 · søndag kl. 13–18.30

FROKOST & AFTENSMAD

F15MTENs SALATBOWL · 119,-
Bund af grøn salat og rucola, toppet op med lækkert friskt grønt, hjemmelavet relish & vinaigrette
Serveres med lunet økologisk surdejsbrød m. hvidløgsolie
Vælg mellem: Crispy kylling** · Spicy Tuna · Gedeost · Grillet halloumi med balsamicoglace (Vegetarisk)

F15MTEN PASTA · 135,-
Frisk pasta med ragu lavet på hakket oksekød*, grønt, tomat & krydderurter

CITRONPASTA · 135,- (Vegetarisk)
Frisk pasta med revet økologisk citronskal, spinat & svampe, persille, fløde & friske krydderurter

BURGER
Alle burgere serveres med sprøde pomfritter & en valgfri dip. Ekstra dip +10kr.

Salatmayo · Ketchup · Chilimayo · Tartarsauce

F15MTENBURGER · 149,-
Grillet oksebøf * m. ost, salat, tomat, syltede rødløg, pickles, mayo & ketchup

KYLLINGEBURGER · 149,-
Crispy kylling** m. salat, syltede rødløg, pickles, tomat & tartarsauce.

HALLOUMIBURGER · 139,- (Vegetarisk)
Grillet halloumi. salat, tomat, syltede rødløg, pickles, mayo & balsamicoglace

DEN LILLE SULT

HJEMMELAVET HUMMUS · 75,- (Vegansk)
Hummus med lunet økologisk surdejsbrød & frisk grønt

HUSETS FRITTER · 55,-
Vælg dip: Salatmayo · Chilimayo · Tartarsauce · Ketchup. Ekstra dip +10kr.

SPICY MELT WRAP · 99,-
Spinatwrap med smeltet cheddar, chillimayo, salat, tomat, finsnittet rødkål & syltede rødløg
Vælg mellem: Crispy kylling** · Spicy Tuna · Halloumi (Vegetar)

TOASTET FLADBRØD · 75,-
Med serranoskinke & mozzerella

SVAMPETOAST · 75,- (Vegetarisk)
Toast med sauterede svampe, feta & friske krydderurter

EN BID FISK · 110,-
Vælg mellem:
- Røget blåmuslinger – Limfjorden
- Grillet laks – Færøerne
- Sardiner – Portugal

Serveres med lunet surdejsbrød, grillet citron, hjemmerørt aioli & frisk grønt

TOASTET CROISSANT· 55,- (Vegetarisk)
Med sennep, tomat & ost

*** Velfærdsoksekød** fra Grambogård **** Velfærdskylling** fra Sødam
Spørg i baren efter særskilt **glutenfri menu**

FISMTEN MORGEN MENU

BESTIL VENLIGST I BAREN

Morgenmad

Mandag – Fredag klokken 10–13

MORGENKOMBI · 95,-
Artisanbolle* med smør*,& aged havarti,
et blødkogt æg* & en smørcroissant

BLØDKOGT ÆG* · 1 stk 22,- · 2 stk 35,-

Tilføj:

Artisanbolle* + 35,-
2x ristet rugbrød + 25,-
Aged havarti + 20,-

BMO · 55,-
Artisanbolle* med smør* & aged havarti

SMØRCROISSANT · 25,-

Brunch

Lørdag & søndag kl. 10–13

Byg din egen brunch fra bunden – Tilføj dine favoritter

BRUNCHBUND · 75,-
Artisanbolle*, smør*, hjemmelavet bærkompot,
aged havarti, serranoskinke & frisk frugt

TILFØJELSER:

ET BLØDKOGT ÆG* · 40,-
Med ristet rugbrød & smør*

OMELET · 65,-
Æg* med spinat & feta

SMØRCROISSANT · 25,-

SMOOTHIEBOWL · 75,-
Bær, mango & banan.
Toppet med granola, hakkede mandler,
ristede kokosflager & økologisk honning

TOASTET CROISSANT · 55,-
Med sennep, tomat & ost

AMERIKANSKE PANDEKAGER · 55,-
Med sirup, hjemmelavet bærkompot &
hakkede mandler

STEGTE BRUNCHPØLSER & ÆG* · 55,-
Brunchpølser af oksekød & røræg*

GRAPEFRUGT* M. MYNTESUKKER· 40,-

Alle tilføjelser kan også købes separat

***Økologisk**
Spørg i baren efter særskilt **glutenfri menu**