

Since 1986

felix

Bytorvet 23 Cafe-Steakhouse

BRUNCH /

Mandag - fredag
10:00 - 13:00

Lørdag - søndag
10:00 - 14:00

BRUNCHTÅRN min. 2 personer

pr. person 139,-

Frisk frugt, yoghurt med sprød granola og honing. Tunmousse avocado, syltede rødløg og urter, gammel knas, figenmarmelade og hasselnødder. Serrano skinke serveres på marineret cherrytomater og feta ricottacreme. Røræg med brunch pølser og sprød bacon. Fluffy pandekage med citroncreme og bær. Friskbagt Landbrød, rugbrød og smør.

BØRNE BRUNCH TALLERKEN

99,-

Røræg med bacon og brunchpølser, serrano skinke, nuggets med ketchup. yoghurt med sprød granola og honning. Fluffy pandekage med citroncreme og bær, friskbagt landbrød, rugbrød og smør.

BRØD MED OST

59,-

Serveres på friskbagt landbrød med smør, figenmarmelade og gammel knas.

SMASH AVOCADO Serveres alle dage fra 10:00 - 12:00

89,-

Ristet surdejsbrød toppet med cremet smash avocado, spejlæg, friske cherrytomater, granatæble, feta ricottacreme, dukkah og friske urter. Kan opgraderes med - mild røget laksetatar eller sprød bacon +35,-

TURKISH EGGS Serveres alle dage fra 10:00 - 12:00

99,-

Spejlæg serveret på cremet yoghurt, toppet med krydret chiliolie, granatæble, dukkah og friske urter. Serveres med friskbagt Landbrød.

MENU

FROKOST / 10:00 - 16:00

FELIX PLATTE	189,-
Tunmousse, syltede rødløg, kogt æg med mayonnaise, håndpillede rejer, paneret rødspættefilet med remoulade, citron og urter, grillet oksekød med bearnaise, karamelliserede løg. Friskbagt Landbrød, rugbrød og smør.	
HYGGE PLATTE	179,-
Edamame hummus serveres på falafel af sødekartofler og granatæble. Tunmousse, syltede rødløg og urter, serrano skinke serveres på cherrytomat og feta ricottacreme. Fluffy pandekage med citroncreme og bær. Friskbagt landbrød, rugbrød og smør.	
PARISER BØF 200G	149,-
200 g saftig oksebøf stegt i smør og urter. Serveret på ristet brioch brød med friskrevet peberrod, pickles, kapers, rødbeder og æggeblomme.	
STJERNESKUD	169,-
Paneret & dampet rødspættefilet, serveret på smør ristet brioch brød, frisk salat, rød dressing, cherrytomat, kapers, mayonnaise, citron og urter.	
FROKOST STRIPLØIN	259,-
200g. Serveres med steakfries, tomat salat og bearnaisesauce.	
FROKOST MØRBRAD 150G	289,-
Serveres med steakfries, tomat salat og bearnaisesauce.	

SMØRREBRØD / 10:00 - 16:00

Serveres med vores egen hjemmebagt rugbrød.

GRILLET OKSEKØD	99,-
Serveres med sprøde løgringe, karamelliserede løg, bearnaise og urter.	
PANERET RØDSPÆTTEFILET	99,-
Serveres med håndpillede rejer, urteolie, æble, mayonnaise, urter og citron.	
EDEMAMEHUMUS MED AVOKADO	89,-
Cremet hummus og smash avocado, falafel af søde kartofler, granatæble, syltede rødløg, friske urter og dukkah.	
ÆGGEMAD	79,-
Æg og håndpillede rejer, cherrytomat, mayonnaise citron og frisk urter	
REJEMAD	99,-
Serveret på en smørristet brioch brød, håndpillede rejer, urteolie, citron og friske urter.	
TOMATMAD	79,-
Marineret cherrytomat, feta ricottacreme, urteolie, balsamico glaze og urter	

APPETIZER

KROKETTER MED PULLED BEEF 85,-

Sprøde kroketter med saftig pulled beef, cheddar ost og kartoffelmos. Serveres med sommer trøffelmayo, friskrevet gammel knas, tomat støv og purløg.

CRISPY KYLLING 75,-

Sprød friteret kylling med granatæble, friske urter, chilimayo og lun pita.

EDAMAME-HUMMUS 65,-

Cremet hummus lavet på grønne edamamebønner og tahin. Serveres med granatæble, olivenolie, sesam, urter og lun pita brød.

GRØNNE OLIVEN 45,-

Med olivenolie, serveres med landbrød og smør.

TUNMOUSSE 95,-

Med syltede rødløg og urter. Serveres med frisk bagt landbrød og smør.

RØGET MANDLER 40,-

HONNING-SESAM RISTEDE PEANUTS 40,-

LETTE RETTER

OKSE CARPACCIO 109,-

Tyndtskåret let røget oksekød serveret med carpaccio dressing, friskrevet gammel knas og rucola. Serveres med brød og smør.

LAKSETARTAR 129,-

Let røget laks med confiteret aioli, syltede rødløg, friske urter og citron. Serveret med brød og smør.

SCAMPI 129,-

Smørstegte scampi med hvidløg, tomat, grillet citron & grønne urter. Serveret med brød & smør.

BRUSCHETTA 89,-

Surdejsbrød med tomatpesto-marinerede cherrytomater, feta-ricottacreme og balsamico glaze og urter.

CÆSAR SALAT MED PANERET KYLLING 149,-

Frisk hjertesalat, cherry tomater, sprøde brødcroutoner og hjemmerørt Cæsar-dressing. Toppet med paneret kylling, friskrevet gammel knas og friske urter. Serveret med brød og smør.

CHÈVRE CHAUD 169,-

Lun bagt gedeost på ristet brød serveret med sprød salat, avocado, tørrede tranebær, serrano skinke, hasselnødder, cherrytomater og afsluttes med honning balsamico vinaigrette.

FELIX MENU / 489,-

Serveres fra 16.00

FORRET

Okse carpaccio

Tyndtskåret let røget oksekød serveret med carpaccio dressing, friskrevet gammel knas, og rucola. Serveres med brød og smør.

eller

Bruschetta

Surdejsbrød med tomatpesto-marinerede cherrytomater, feta-ricottacreme og balsamico glaze og urter.

HOVEDRET

250g kornfodret Black Angus Ribeye

Steak fries med timian, oregano og havsalt stegt garniture på en bund af gullerødspure.

Vælg sauce: Rødvind- & portvin jus, bearnaise- eller pebersauce.

DESSERT

Chokolademousse Kage

En balanceret dessert med intens mørk chokolade ganache, blød chokolademousse og sprød chokolade, serveret med frisk hindbærsorbet og bær.

VINMENU 3 glas / 250,-

Riesling, Graf Johann IV

Terre di Marna, Corte delle Calli

Sauternes, Louis Eschenauer

TEATER MENU / 389,-

Serveres fra 16.00

2-RETTERS MENU

Vælg enten en forret & hovedret eller en hovedret & dessert.

FORRET

Bruschetta

Surdejsbrød med tomatpesto-marinerede cherrytomater, feta-ricottacreme og balsamico glaze og urter.

HOVEDRET

Kornfodret Black Angus Ribeye 250 g

Steak fries med timian, oregano og havsalt, samt stegt garniture på en bund af gullerødspure.

Vælg sauce: Rødvind- & portvin jus, bearnaise- eller pebersauce.

DESSERT

Chokolademousse Kage

En balanceret dessert med intens mørk chokolade ganache, blød chokolademousse og sprød chokolade, serveret med frisk hindbærsorbet og bær.

HERTIL ANBEFALER VI

Australske bobler til at starte med

GL. 75,- / 399,-

Halvtør Riesling til Bruschetta

GL. 75,- / 299,-

Kraftig italiensk Super Valpolicella til Ribeye

GL. 95,- / 499,-

Lækker sød Sauternes til Crème Brûlée

GL. 99,- / 399,-

BURGER

Alle burgere serveres med steak fries og valgfri dip:
Chili mayo, aioli, mayonnaise eller 20,- extra trøffelmayo
Alle burgere kan laves med glutenfrit brød

GOURMET BURGER Grillet mørbrad i skiver med gammel knas, sprød okse carpaccio, karamelliserede løg, løgringe og rucola. Toppet med hjemmerørt sommer trøffelmayo og vild figenmarmelade.	Ca. 200g	189,-
FELIX BURGER Black Angus hakkebøf med smeltet ost, sprød bacon, karamelliserede løg, frisk salat, og syltede agurker. Afsluttet med cremet bearnaisesauce.	Ca. 200g Ca. 400g	169,- 199,-
ORIGINAL BURGER Saftig Black Angus hakkebøf med smeltet ost, sprød bacon, syltede agurker, karamelliserede løg og hjemmerørt dressing.	Ca. 200g Ca. 400g	169,- 199,-
KYLLING BURGER Sprødstegt paneret kylling med smeltet ost, syltede agurker og frisk salat. Afsluttet med hjemmerørt dressing.		159,-
VEGETAR BURGER Plantebaseret bøf lavet på soya, smeltet ost, frisk salat, karamelliserede løg, syltede agurker og hjemmerørt dressing.	Ca. 200g	159,-

• ONSDAGS ROAST •

Skal forudbestilles

På Felix Steakhouse kan I nu glæde jer til en fortryllende aften med vores Roast Experience.

Hver onsdag kører vi kødet ud til bordet på en serveringsvogn, hvor vi skærer og serverer direkte til jer.
På menuen finder I vores saftige roast fra Uruguay – alt sammen tilberedt med kærlighed og respekt for råvarerne.

Til kødet serverer vi stegt garniture på en bund af cremet grøntsagspuré samt sprøde steak fries med urtesalt. Hertil følger tre klassiske saucer: den silkebløde bearnaise, den krydrede pebersauce og en dyb, rødvin- & rortvin jus.

Vores roast-menu er ad libitum, hvilket betyder, at I kan spise lige så meget, som I ønsker – vi fylder gerne jeres bord op med flere smagsfulde bidder.

319,- pr. pers.

HERTIL ANBEFALER VI
Kraftig italiensk Super Valpolicella til roast
GL. 95,- / 499,-

BØRNE MENU

Børn under 13 år

CHEESE BURGER 89,-
Hakket oksekød med ketchup, mayo, ost og salat.
Med steak fries og sauce

FISKEFILET 89,-
Med steak fries og remoulade

CHICKEN NUGGETS 89,-
Med steak fries og dip

FELIX SELECTION / Fra 16.00

Et udsøgt udvalg af vores bedste udskæringer, grillet til perfektion medium og nænsomt udskåret i køkkenet. Serveret som en oplevelse, der indbyder til at dele ved bordet.

LAMMEKRONE 150 g - RIBEYE URUGUAY 250 g - OKSEMØRBRAD 200 g

En servering skabt til jer, der ønsker at nyde flere nuancer af kød på én gang
Serveres for 2 personer

689,-

KØD / Fra 16.00

**Alle vores steaks pensles med timiansmør og krydres med flagesalt.
 Serveres med sæsonens garniture på en bund af grøntsagspuré.**

BLACK ANGUS RIBEYE Saftig og velmarmoreret ribeye fra kornfodret Black Angus, kendt for sin dybe smag og smørmøre tekstur. Perfekt til den sande kødelsker.	Ca. 250g 299,- Ca. 400g 399,-
BLACK ANGUS STRIPLOIN En saftig og mørt skåret oksefilet fra 200 dages kornfodret Black Angus. Den fine marmorering sikrer en balanceret smag og perfekt tekstur.	Ca. 250g 269,- Ca. 350g 329,-
OKSEMØRBRAD En tykt skåret mør bøf, helt uden fedt og sener. Den fine struktur giver en silkeblød tekstur og en mild, saftig smag – en ægte klassiker for bøfelskere	Ca. 200g 299,- Ca. 300g 379,-
DANSK GASTRO KALV - STRIPLOIN Premium striploin af Dansk Gastro Kalv fra udvalgte danske gårde med dokumenteret høj dyrevelfærd og sporbarhed.	Ca. 300g 259,-
LAMMEKRONE FRA NEWZEALAND Grillet med ben, der giver kødet saft og smag, og marineret med urter og hvidløg.	Ca. 300g 299,-
KYLLING Saftig dansk kylling uden ben, marineret i Mediterransk urtemarinade. Serveres på en bund af cremet grøntsagspuré med stegt garniture, steak fries og valgfri sauce	Ca. 300g 229,-
TORSK RISOTTO Risotto med ærter og dild, serveret med torsk, cherrytomater, citronzest, Gammelknas og urter.	289,-

SIDE ORDERS

Bestilles separat og serveres i skåle.

PETIT KARTOFLER 35,-
MED URTESMØR.

TRØFFEL FRIES 60,-
Sprøde steak fries vendt i sommer trøffelolie, friskrevet gammel knas og salt. Serveres med hjemmerørt trøffelmayo.

SPICY FRIES 35,-
Steak fries krydret med vores egen spicy krydderiblanding perfekt til dig, der elsker et lille kick.

STEAK FRIES 35,-
Klassiske, store fries krydret med timian, oregano og salt.

CÆSAR SALAT 45,-
Frisk sprød salat med brødcroutoner, cherrytomater, gammel knas og cremet Cæsar-dressing.

TOMAT SALAT 55,-
Marinerede cherrytomater i tomatpesto, toppet med cremet feta-ricotta, urteolie og friske urter.

SAUCE / Fra 16.00
Ad libitum pr. person.

BEARNAISESAUCE 25,-
Klassisk cremet bearnaise med frisk estragon og en perfekt balance mellem syre og fedme.

PEBERSAUCE 25,-
Fransk-inspireret, fløjlsblød sauce lavet med Madagaskarpeber for en intens og aromatisk smag.

RØDVIN- & PORTVIN JUS 25,-
Intens og elegant jus med dybde fra rødvin og portvin, reduceret til en rig og fyldig smag med flot balance og afrundet finish.

DESSERTER

CHOKOLADEMOUSSE KAGE 89,-
En balanceret dessert med intens mørk chokolade ganache, blød chokolademousse og sprød chokolade, serveret med frisk hindbærsorbet og bær.

SPAGHETTI IS
KLASSISK 69,-
Vaniljeis presset i spaghettiform over en bund af letpisket fløde. Serveres med frisk jordbærcoulis, kiks crumble og bær.

SPAGHETTI IS
CITRONCREME 79,-
Citroncreme i midten på en bund af sprød kiks crumble, bær og vaniljeis presset i spaghettiform.

SPAGHETTI IS
DUBAI PISTACHIO 89,-
Silkeblød pistaciecreme forenet med sprød kataifi i midten, chokoladeis presset i spaghettiform.
Afsluttet med pistaciekerner & kataifi.

KASTBERGS GOURMET-IS
1 kugle 49,- / 2 kugler 79,- / 3 kugler 89,-
Nyd cremet gourmet-is eller frisk sorbet fra Kastbergs.
Vælg mellem: Hindbær-sorbet, vanilje is og mørk chokolade is

DESSERTVIN

SAUTERNES,
LOUIS ESCHENAUER
Bordeaux, Frankrig

GL. 99,- / 399,-

RUBY PORT, QUINTA DO
ESTANHO
Oporto, Portugal

GL. 75,- / 399,-

BOBLER

SPARKLING BRUT, MCPHERSON, AUSTRALIEN GL. 75,- / 399,-
 Tørre og frugtige bobler fra Australien. Super lækker og festlig starter.

CHAMPAGNE, L'ÉLOQUENTE, FRANKRIG 699,-
 Klassisk tør Champagne med god frisk sprødhed og flot afrundet kompleksitet.
 Nyd den med stor velbehag både med eller uden mad til.

HVIDVIN

- FRANKRIG -

SAUVIGNON BLANC, LOUIS ESCHENAUER, D'OC 349,-
 Tør og sprød sydfransk hvidvin med lette noter af stikkelsbær og citrus.
 En easy-to-drink vin, velfbalanceret med noter af citron og grapefrugt.

CHABLIS, CHARTRON ET TREBUCHET, BOURGOGNE 649,-
 Frisk, tør og mineralsk hvidvin med god frugt og fin kompleksitet.
 God allround hvidvin, som især gør sig godt til fisk og skaldyr.

- ITALIEN -

BIANCO, LUCCARELLI, PUGLIA GL. 69,- / 269,-
 Frisk, mild og let drikkelig hvidvin. Tør med lette frugtige noter.
 Til lette retter og salater eller nyd den uden mad til.

PINOT GRIGIO, RIVA D'ORO, GARDA 349,-
 Frisk og tør hvidvin med en let krydret smag.
 Til lette retter og salater eller nyd den uden mad til.

- TYSKLAND -

RIESLING HALBTROCKEN, GRAF JOHANN IV, RHEINGAU GL. 75,- / 299,-
 Klassisk halvtør Riesling med charmerende frugtige noter.
 Til lette retter, herunder især de vegetariske.

- OVERSØISK -

Felix anbefaler

CHARDONNAY, BOGLE, CALIFORNIEN [CERTIFIED GREEN] GL. 99,- / 499,-
 Kraftig og fyldig fadlageret Chardonnay med masser af kompleksitet og dybde.
 Perfekt til lidt kraftige og krydrede retter, herunder laks og anden fed fisk.

ROSÉVIN

CINSAULT, LOUIS ESCHENAUER, SYDFRANKRIG GL. 69,- / 269,-
 Frisk og frugtlig rosé. Klassisk lys i farven og mild i smagen. Lækkert solskinsglas.

NEGROAMARO ROSATO, I MURI, ITALIEN [SØD] 299,-
 Sød og mild. Dejlig ledsager til dem som foretrækker en lidt sødlig vin.

LE PACHA, CHÂTEAU L'ESCARELLE, PROVENCE [ØKO] GL. 89,- / 429,-
 Klassisk tør og mineralsk Provence rosé. Lækker ledsager til lette retter, samt fisk og skaldyr.

RØDVIN

- ITALIEN -

PRIMITIVO, LUCCARELLI, PUGLIA GL. 69,- / 269,-
 Frugtig og medium kraftig rødvin med let sødme.
 God all-around vin til burger og lettere kødretter.

RIPASSO SUPERIORE, SEMPREBON, VALPOLICELLA GL. 89,- / 429,-
 Saftig og charmerende rødvin med god frugt og blød power.
 God allround vin til kødretter generelt.

CHIANTI CLASSICO, CAFAGGIO, TOSCANA [ØK0] 499,-
 Tør og medium kraftig rødvin med fløjlsblød elegance.
 God allround vin til kødretter generelt.

Felix anbefaler

SUPER VALPOLICELLA, TERRE DI MARNA, VENETO GL. 95,- / 499,-
 Kraftig, blød og frugtig Super Valpolicella med 15% alkohol.
 Lækker til lidt kraftigere og tungere kødretter, fx ribeye.

- FRANKRIG -

PINOT NOIR, LA COUR DES GRANDES, D'OC 349,-
 Frugtig og saftig rødvin i den elegante ende.
 Lækker til lette retter eller magert kød a la kylling eller oksemørbrad uden for kraftigt tilbehør.

- OVERSØISK -

SHIRAZ, MCPHERSON, AUSTRALIEN GL. 75,- / 299,-
 Frugtig, medium kraftig og let krydret rødvin.
 Går flot til både burger og lidt mere krydrede kødretter.

CABERNET SAUVIGNON, BOGLE, CALIFORNIEN GL. 109,- / 529,-
 Blød og frugtig rødvin med god power.
 Lækker til lidt kraftigere og tungere kødretter, fx ribeye.

- FRA VINKÆLDEREN -

RIBERA DEL DUERO, CRIANZA, ARDAL, SPANIEN 699,-
 Tør og let krydret rødvin med god power og masser af dybde.
 God til kraftige og evt. krydrede kødretter.

BAROLO RISERVA, ARGANTE, PIEMONTE 899,-
 Knastør og super kompleks Barolo med stor dybde og god power.
 God allround vin til kødretter generelt.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE GRAND VENEUR, FRANKRIG [ØK0] 1099,-
 Tør og kraftig rødvin med imponerende balance mellem power og elegance.
 God til kraftige og evt. krydrede kødretter.

KOLDE DRIKKE

SODAVAND 25cl/50cl Cola, Zero, Fanta, Lemon, Sprite Zero, danskvand	45,-	59,-
ISVAND/KANDE	20,-	35,-
ICE TEA		55,-
KANDE vand med bobler		65,-
LEMONADE Passions, Pink, Mynte eller Ingefær		65,-
SCHWEPPEES Tonic eller Ginger Ale.		49,-
GINGERBEER		49,-
JUICE Appelsin, æble eller hyldeblomst		55,-
MILKSHAKE Hindbær, jordbær, oreo eller vanilje		69,-
SMOOTHIES Jordbær med banan eller hindbær med banan		65,-
IS-KAFFE Espresso med mælk, vaniljeis, chokolade og vaniljesirup. Serveres iskold med isterninger og toppet med flødeskum – en cremet og sød forkælelse.		65,-
IS-LATTE Friskbrygget espresso med kold mælk, vaniljesirup og isterninger – cremet, afkølede og fyldt med smag.		65,-
IS-MACHA LATTE Cremet matcha med vaniljesirup, jordbærpuré og havremælk. Serveres iskold med isterninger og toppet med flødeskum. Frisk, sød og let sommerlig.		65,-
IS-CARAMEL LATTE Espresso med kold mælk og caramelsirup, serveret over isterninger og toppet med flødeskum – blød, sød og forfriskende.		65,-

ØL

FADØL ALM Carlsberg, Classic	45,-	/	65,-
FADØL LUX Jacobsen Brown Ale, Jacobsen Yakima IPA, Gæstehane Kronenbourg 1664 Blanc eller Grimbergen Double Ambree	49,-	/	75,-
ALKOHOLFRI ØL Carlsberg Nordic			49,-
ALKOHOLFRI DELUX ØL Brooklyn Special Effects eller Kronenbourg 1664 0,0%			65,-

KAFFE DRINKS

IRISH COFFEE 2cl. Whiskey med kaffe og flødeskum	69,-
FRENCH COFFEE 2cl. Grand Marnier med café latte	69,-
GALLIANO COFFEE 2cl. Galliano med kaffe og flødeskum	69,-
MEXICAN COFFEE 4cl. Kahlua/Tequila med kaffe og flødeskum	79,-
LUMUMBA 2cl. Cognac med kakaomælk og flødeskum	69,-

VARME DRIKKE

FILTER KAFFE	35,- / 45,-
AMERICANO	40,- / 49,-
TE Spørg venligst tjeneren for sæsonens udvalg	45,-
ESPRESSO	30,-
ESPRESSO DOUBLE	45,-
CAPPUCCINO	45,- / 55,-
CORTADO Espresso med varm mælk	39,-
MACCHIATO Espresso med mælkeskum	39,-
MATCHA LATTE	49,-
CAFÉ LATTE	45,- / 55,-
MOCHA LATTE	49,- / 59,-
CHAI LATTE Tiger Spice, vanilje eller sukkerfri	49,- / 59,-
VARM KAKAO Med flødeskum	45,- / 59,-
SIRUP Chokolade, vanilje, karamel, salt karamel eller hasselnød	+ 7,-

COCKTAILS & DRINKS MENU

GIN & TONIC

- Bombay Sapphire & Tonic** – Bombay Sapphire Gin, Tonic, Lime – 89,-
- Pressé & Tonic** – Bombay Citron Pressé, Tonic, Citron – 89,-
- Premier Cru & Tonic** – Bombay Sapphire Premier Cru, Premium Tonic, Citronskal – 99,-

APERITIFFER

- St-Germain Spritz** – St-Germain Elderflower, Martini Prosecco, Danskvand – 89,-
- Aperol Spritz** – Aperol, Martini Prosecco, Sodavand, Appelsinskive – 89,-

GIN COCKTAILS

- Gin Tonic** – Bombay Sapphire Gin, Tonic Vand, Lime – 89,-
- Gin Mule** – Bombay Sapphire Gin, Lime, Sukker, Mynte, Ginger Beer – 89,-
- Gin Hass** – Bombay Sapphire Gin, Mango Sirup, Lemon Sodavand – 89,-

WHISKY COCKTAILS

- Whisky Ginger Ale** – Tullamore Whiskey, Lime, Ginger Ale – 89,-
- Whisky Most** – Tullamore Whiskey, Citron, Sukker, Æblemost – 89,-
- Whiskey Sour** – Bourbon whisky, 2 sukkersirup, citronsaft, æggehvite – 99,-

VODKA COCKTAILS

- Vodka Beer** – Smirnoff Vodka, Lime, Soda, Ginger Beer – 89,-
- Vodka Soda** – Smirnoff Vodka, Lime, Soda – 99,-
- White Russian** – Smirnoff Vodka, Kahlua, Sødmælk – 89,-
- Espresso Martini** – Smirnoff Vodka, Espresso, Kahlua, Caramel Sirup – 89,-
- Cosmopolitan** – Cointreau, Smirnoff Vodka, Tranebærjuice, Limesaft – 89,-

ROM COCKTAILS

- Strawberry Daiquiri** – Bacardi Rom, Frosne Jordbær, Lime, Sirup – 89,-
- Mojito** – Bacardi Rom, Lime, Mynte, Soda, Rørsukker – 89,-
- Piña Colada** – Bacardi Rom, Malibu, Ananasjuice, Fløde – 89,-
- Passion Mojito** – Bacardi Rom, Lime, Mynte, Rørsukker, Passion Sirup, Soda, Passionsfrugt – 89,-
- Dark 'N' Stormy** – Mørk Rom, Lime, Rørsukker, Gingerbeer – 89,-