

A la Carte

SNACKS

Caviar m. blinis 10g/20g	195,-/295,-
Snackbræt	90,-
Börek m. spinat & ost	35,-
Falafel m. chilimayo	35,-
Fisketerrine m. rød dressing	35,-
Saltede nødder	30,-

FORETTER

HVIDE ASPARGES	125,-
Håndpillede rejer & sauce mousseline	
TATAR	95,-
Kimchi, sort sesam & kapers	
BURRATA	95,-
Små salater, basilikum pesto & pinjekerner	
RIMMET LAKS	95,-
Sennepscreme, små salater, smilende æg & ørredrogn	
GJELLERODE SKINKE	95,-
Små salater, oliven tapenade & vesterhavsost	
GAMBAS	125,-
Hvidløg, chili, persille & XVOO	
+ Brød 25,-	
+ Pommes frites 50,-	
+ Grøn salat, agurk, tomat & revet ost 95,-	
BØRNEMENU	
Børneburger m. pommes frites	85,-
Fiskefilet m. pommes frites	85,-
Nuggets m. pommes frites	85,-
Spaghetti Bolognese	85,-

HOVEDRETTER

DANSK OKSE RIBEYE	335,-
Sprøde fritter, sommer grønt & sauce bordelaise eller bearnaise	
DAGENS FANGST	245,-
Vesterhavsost, sautueret sommer grønt, hummerbisque & dagens kartoffel	
FJORDSKUD	245,-
Vesterhavsfisk, laks, rejer, grønt & skaldyr dressing	
HELSTEGT RØDSPÆTTE	245,-
Persille sovs & nye danske kartofler	
ØLBRAISERET SVINEKÆBER	225,-
Rødbeder & pommes Duchesse	
MELLOW BURGER (Vælg kylling eller okse)	225,-
Trøffel mayo, bacon, ost, løg kompot & sprøde fritter Vælg: Urtemayo, aioli & chilimayo	
DESSERTER	
OST	125,-
The slags ost med surt & sødt	
BLØDENDE CHOKOLADEKAGE	125,-
Vaniljeis & frugt	
NØDDEKURV	95,-
Med is	
TRIFLI	95,-
Vaniljecreme, rabarber, hvid chokolade & crumble	

MELLOW

MENU

3 SMÅ SNACKS

FORRET

HVIDE ASPARGES

Håndpillede rejer & sauce
mousseline

HOVEDRET

DANSK KALVEMØRBRAD

Sauteret sommergrønt, sauce
bordelaise & dagens kartoffel

DESSERT

TRIFLI

Vaniljecreme, rabarber,
hvidchokolade & crumble

Pris 475,-
Inkl. vinmenu 845,-

Mellow Vinkort

CHAMPAGNE OG MOUSSERENDE VIN

Pierre Gobillard, Brut, Champagne, Frankrig	675,-
Brugnon A'Rilly, Brut Rosé, Champagne, Frankrig	650,-
Gabe, Extra dry Prosecco, Chicchirichi, Italien	425,-/ 75,- pr.gl
Alkoholfri, Vendome, Belgien	425,-/ 70,- pr.gl

ROSEVIN

2023 Trocken, Weingut Manfred Ames, Mosel, Tyskland	450,-/ 75,- pr.gl
---	-------------------

HVIDVIN

2023 Pouilly-Fumé, Cedrick Bardin, Frankrig	775,-
2022 Chablis, Domaine Fevre, Bourgogne, Frankrig	700,-
2023 Chardonnay, Nuiton-Beaunoy, Bourgogne, Frankrig	575,-/ 95,- pr.gl
2017 Vermentino, Sereno e Nuvolo, Dianella, Italien	525,-
2024 Pinot Grigio, San Michele, Italien	450,-/ 95,- pr.gl
2023 Riesling Trocken, Von Winning, Pfalz, Tyskland	450,-/ 95,- pr.gl
2022 Pinot Gris, Hunawihr, Alsace, Frankrig	425,-
2023 Macabeo, La Villa Real, La Mancha, Spanien	350,-/ 75,- pr.gl
Alkoholfri hvidvin	350,-/ 60,- pr.gl

RØDVIN

2019 Brunello Di Montalcino, Luca Martoccia, Italien	850,-
2022 Chateauneuf-du-Pape, Le Blason Du Prince, Frankrig	775,-
2019 Amarone, San Michele, Italien	675,-
2023 Emile, Grachet-Duchemin, Bourgogne, Frankrig	525,-
2017 Chianti, Dianella, Chianti, Italien	500,-
2023 Pinot Noir, Tupinier-Bautista, Bourgogne, Frankrig	500,-

2019 Selection Vieilles Vignes, D. Beau Mistral, Frankrig	500,-
2022 Spätburgunder, J.J. Berizzi, Pfalz, Tyskland	475,-/ 95,- pr.gl
2023 Beaujolais, Domaine A. Pegaz, Beaujolais, Frankrig	450,-
2023 Barbera d'Alba, Bosio Family Estate, Egidio, Italien	450,-
2022 Ripasso, Crosarola, Italien	450,-/ 95,- pr.gl
2021 Tempranillo, Tomillar, La Mancha, Spanien	350,-
2024 Sangiovese, Martoccia, Toscana, Italien	350,-/ 85,- pr.gl
2023 Tempranillo, Syrah, La Villa Real, La Mancha, Spanien	350,-/ 75,- pr.gl
Alkoholfri rødvin	350,-/ 60,- pr.gl

DESSERTVIN

2016 Gewurstraminer Grand Cru Frankstein, Alsace, Fr.	550,-
2018 Carmes de Rieussec, Sauternes, Frankrig	500,-
2022 Moscato d'Asti, Arione, Italien	450,-
2022 Brachetto d'Acqui San Maurizio, Piemonte, Italien	400,-
2021 La Villa Real, Sweet Moscatel, Spanien	400,-/ 65,- pr.gl

PORTVIN

Fonseca, Tawny Port, Portugal	550,-/ 85,- pr.gl
-------------------------------	-------------------

Se også vores kældervine på næste side

Mellow kældervin

CHAMPAGNE

NV Champagne Krug 172	2.100,-
NV Champagne Sylvie Moreau, Champagne Carré	800,-
2015 Champagne André Clouet Dream	800,-
NV Champagne Cuvee Prestige Premier Cru. Pierre Gobillard	700,-
Champagne Andre Clouet, Rosé Brut	725,-

HVIDVIN

2022 Mersault Les Narvaux, Pierre Vincent Girardin	1.300,-
2023 Von Winning, Riesling GG "Kirchenstück"	950,-
2022 Bourgogne, Eclat De Calcaire, Pierre Vincent Girardin	850,-
2023 Macon-Verze "les Chénes", Domaine Leflaive	850,-
2023 Bourgogne Chardonnay, Domaine Francois Mikulski	825,-
2020 Chablis 1. cru "Vaillons", Domaine William Fevre	800,-
2022 Pouilly Fumé Sauvignon Blanc, Poete	600,-
2023 Von Winning, Riesling ölberg Königsbacher	600,-
2024 Vermentino Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso	585,-

RØDVIN

2022 Tignanello, Antinori	1.450,-
2021 Flor de Pingus	1.250,-
2018 Chambolle Musigny, Domaine Francois Bertheau	1.100,-
2021 Bourgogne, Lucien Le Moine	875,-
2016 Brunello Di Montalcino Riserva, Azienda Agricola Martoccia	875,-
2023 Vosne-Romanee "Aux Réas", Jérôme Chezeaux	875,-
2014 Chateau Cantenac Brown, 3. Cru. Margaux	850,-
2020 PSI	675,-
2019 Barolo "Alba" G.D. Vajra	650,-

2019 Fleur de Chataeu Pédeclaux, Pauillac	650,-
2023 Maranges 1er cru "le clos des Loyeres" Grachet-Duchemin	625,-
2023 Bourgogne, Jérôme Chezaeaux	575,-

DESSERTVIN

2003 Taylor's Vintage. 100 Point Parker	1.100,-
2010 Chateau Guiraud – Sauternes "1er Cru Classé" 37,5 cl	750,-
2016 Taylor's Vintage 37,5 cl	650,-