

GILT.

OUR LOCALS



Pear & Rosemary 95.-

London Dry Gin rested with rosemary shaken with freshly squeezed lemon and pear nectar added a few drops of champagne syrup.

Tør gin lagret med rosmarin shakes med pærenektar, friskspresset citron og et stænk af champagnesirup. Syrlig og forfriskende.



Beet Me Hemingway 85.-



Beet root infused in cuban Rum shaken with fresh grape fruit juice, ice cold lime and a few drops of juice from autumn apples. Fresh and sour.

Cubansk rom med noter af rødbede shakes med frisk grapefrugt og iskold limejuice med et stænk af syrlige æbler. Frisk og blød.



Birch & Bourbon 105.-

Icelandic Birch liqueur stirred with American whiskey and drops of sweet chocolaty walnut bitters. Strong and spirit forward.

Birkelikør røres med amerikansk bourbon og tilføres et par dråber af valnøddebitters. Skarp og intens.

Port of Chamomile 85.-



Smooth Cuban Rum rested with chamomile flowers stirred with Ruby portwine and added a splash of grape fruit lemonade. Fresh and easy.

Blød Cubansk rom lagret med kamille-blomster og tilført et stænk af frugtig Ruby portvin og rund grapefrugt-lemonade. Frisk og let.



The Blues 95.-

Organic apple juice with blueberries and London dry gin served with a dash of cinnamon sugar. Fresh and easy.

Økologisk æblemost med friske blåbær shaket med iskold citronsaft, knastør gin og et strejf af kanel. Let og forfriskende.

RightOnThyme 85.-



Vodka with lemon-thyme and dry vermouth served sparkling with tonic water. Herbal and refreshing.

Citron-timian lagret i vodka med frugtig Chambéry vermouth og boblende frisk FeverTree Tonic. Frisk og ikke-efterårsagtig.



BEER

FINAL FRONTIER 45.-
Double Pale Ale. Refreshing and crisp.

KARMA CITRA 45.-
Elegant Brown Ale with coffee bean notes

ØKO THY 35.-
Danish organic pilsner

WINE & SPARKLING

SPARKLING WINE
Cocchi Brut Spumante 60.- / 300.-
Cocchi Bianc d' Bianc 75.- / 375.-

CHAMPAGNE
G.H. Martel - 100 % Chardonnay 525.-

WINE
Thou Bianc,
Chardonnay 2012 50.- / 250.-

