



SANDERS KITCHEN

After menu





ALL-DAY FAVOURITES

Snacks

MARINEREDE OLIVEN
65,-

HJEMMELAVET KRYDREDE
NØDDER
65,-

BRØD & SMØR
55,-

RAMON PENA ANSJOSER
Ristet focaccia, ricotta, citron
115,-

FRITTER
Trøffelmayonnaise, ketchup
75,-

SÆSONENS KROKETTER
3 stk 110,- / 6 stk 195,-

Osters og caviar

1 GLAS RUINART BRUT CHAMPAGNE & 3 ØSTERS
295,-

6 SÆSONENS ØSTERS NATURAL
285,- / 55,- pr. stk.

VARIATION AF 6 SÆSONENS ØSTERS MED TOPPINGS
To natural & fire m. tilbehør
295,-

30 G. BAERII CAVIAR
Creme fraiche, blinis
650,-

30 G. OSCIETRA CAVIAR
Creme fraiche, blinis
750,-

A little more

SANDERS SIGNATUR BURGER
Oksekød, rødløg, tomat, salat, pickle,
bacon jam & fritter
210,-
Tilføj Bacon 25,- /Tilføj Ost 25,-

SANDERS TRØFFEL BIKINI
Skinke, Vesterhavssost, trøffelcreme
145,-

CÆSARSALAT
Romaine salat, croutoner,
Cæsar dressing, parmesan, grillet kylling
Normal 175,-/ Stør 235

CHARCUTERIE & OST
(Til deling)
Dijonnaise, sylt, oliven, brød
205,-

LOBSTER ROLL
Brioche, mayonnaise, purløg &
chips
195,-



FORRETTER

First act

SANDERS GRØNNE SALAT

Romainesalat, pistacienødder, avocado
og grønne tomater
175,-

SKAGEN TOAST

Rejer, grillet citronmayonnaise, pan brioche og kalix Löjrom
235,-

STEAK TARTARE

Håndskåret dansk oksekød, saltet æggeblommecreme, purløg
og stegte kartofler med svampepulver
245,-

HOVEDRETTER

Second act

TRØFFELGNOCCHI

Kartoffelgnocchi, trøffelcreme, ristede svampe
345,-

HUMMER PASTA

Linguine, cherry tomater, piment d'Espelette
425,-

STEGT TORSK

Kammusling naige, ørredrogn, Kiselgården grønt
295,-

STEAK AU POIVRE

Pommes frites, peber sauce, ristede svampe
405,-



SØDT & SALT

Third act

TONKA BØNNE CHEESECAKE

Romstegt ananas & saltet karamelis

135,-

MANDELSPONGEKAGE

Karamelliserede figner, kokos-crumble & kaffeis

135,-

CRÉME BRÛLÉE

med vaniljeis

125,-

PORTO-GATO

Vaniljeis - kandiserede mandler - portvin

Portvin: Andresen 10 år gammel hvid portvin	115,-
Warres Otima Colheita 2013	155,-
Warres Otima Colheita 1992	195,-

UDVALG AF DANSKE OSTE

Fire oste, rugbrød, sprødt, kompot

185,-

PETIT FOUR

85,-

Sanders avec

COGNAC

Hennessy VSOP

65,-

GRAPPA

Marolo Grappa di Barolo Cask

Matured

100,-

AMARO

Amaro Montenegro

60,-

TATA IRISH COFFEE

Teeling Single Grain, Pedro

Ximenez Sherry, Demerara,

'THIC' Chocolate Alternative,

Coffee

159,-

JES KØLPIN AKVAVIT

Taffel Akvavit

115,-

BITTER

Fernet Branca

60,-





COCKTAILS

Douverture

MIDSUMMER NIGHT'S DREAM

Ketel One Vodka - Cucumber Soda

149,-

NUTCRACKER

Veuve Cliquot - Jean luc Pasquet - Hazlenut - Palo Santo

159,-

DON QUIXOTE

Copenhagen distillery gin - wild berries - citrus

149,-

DINNER AT EIGHT

Jes Kølpin akvavit - Cordusio - cranberry - lime leaf

149,-

PALOMA

Calle 23 tequila - orange wine - grapefruit - coconut water

149,-

LEFT BANK

Tanqueray 10 - elderflower wine - bitters

149,-





DRIKKEVARER

SANDERS GLØGG

Rød/Hvid hjemmelavet Gløgg med "Juno the Bakery" cookies 165,-

DRAFT BEER

Bertie´s Brew, Pilsner 50 cl. 70,-

Mosaic IPA 50 cl. 75,-

Royal X-Mas, 50 cl 75,-

BOTTLE BEER

Anarkist Bloody Weizen 50 cl. 105,-

Ravnsborg Rød ECO 33 cl. 75,-

Schiøtz Mørk Mumme 50 cl. 95,-

SOFT DRINKS

Rebæl Rhubarb lemonade ECO 70,-

Rebæl Lemon lemonade ECO 70,-

Rebæl Peach Ice tea ECO 70,-

Pepsi, Pepsi Max, Ginger Ale 45,-

Fritz Kola 60,-

Filtered sparkling water per guest 30,-

Østergård - our organic juice 0,25 l. 45,-

NON-ALCOHOL

Heineken 0,0 33 cl. 60,-

Anarkist Hazy IPA 0,5% 50 cl. 95,-

Copenhagen Sparkling Tea Blå 110/495,-

Arensbak Red - Earthy, forest fruit & juniper 95/365,-

Arensbak White - Floral, quince & lemon thyme 95/365,-

Riffel, Riesling Zero, Rheinhessen 495,-

VARMDRIKKEVARER

Americano 40,-

Latté, Cappuccino, Flat White, Cortado 45,-

Selection of Organic Teas from Cocoon Tea Artisans 60,-

Friis-Holm varm mørk Chokolade med flødeskum 75,-

Friis-Holm varm kardemomme chokolade med flødeskum 75,-

Matcha Øko 75,-





Ha' en dejlig aften