



SANDERS KITCHEN

After menu





ALL-DAY FAVOURITES

Snacks

MARINEREDE OLIVEN
65,-

HJEMMELAVEDE KRYDREDE
NØDDER
65,-

BRØD & SMØR
55,-

STENBIDERROGN
Boghvedvaffel
115,-

FRITTER
Trøffelmayonnaise, ketchup
75,-

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

Osters og caviar

1 GLAS "CECILIE" CHAMPAGNE & 3 ØSTERS
295,-

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

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

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

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

Lidt ekstra

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

SANDERS TRØFFEL BIKINI
Dansk landskinke, Vesterhavssost,
trøffelcreme
145,-

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

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

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

COOKIES AND CREAM
Chocolate chip cookies med
vanilje is
125,-



FORRETTER

Første akt

HVID ASPARGES

Fjord rejer, hollandaise & dild
265,-

SANDERS GRØNNE SALAT

Romainesalat, pistacienødder, avocado
& grønne tomater
175,-

BURRATA & FENNIKELSALAT

Honningvalnødder, friske urter, chiliolie
175,-

STEAK TARTARE

Håndskåret dansk oksekød, purløg, sprød salat og fritter
255,-

HOVEDRETTER

Anden akt

GRØN RISOTTO

med danske asparges, ærter og Parmigiano Reggiano
255,-

HUMMER PASTA

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

STEGT TORSK

Muslinge fumé, ørredrogn, Kiselgården grønt
295,-

STEAK AU POIVRE

Shoestring fritter, pebersauce
405,-



SØDT & SALT

Tredje akt

TIRAMISU

125,-

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,-

FRIIS-HOLM PETIT FOUR

85,-

Sanders avec

COGNAC VSOP
Leopold Gourmet
140,-

COGNAC XO
Leopold Gourmet
275,-

CALVADOS
Chateau de Breuil
160,-

Grappa
Amarone
120,-

Grappa
Moscato
175,-

Vieille Prune
170,-

Poire
Williams
135,-

Abricot Liqueur
25% JM Roulot
250,-

RUM Mount Gay
black Barrel
155,-

Macallan 12 years
Sherry Oak
275,-

Amaro Montenegro
60,-

TATA IRISH COFFEE
Teeling Single Grain, Pedro Ximenez
Sherry, Demerara, 'THIC' Chocolate
Alternative, Coffee
159,-

JES KØLPIN AKVAVIT
Taffel akvavit
115,-

Fernet Branca
60,-



all digestifs are served 5cl



COCKTAILS

Overture

CINDERELLA

Rye Whiskey - Cream Soda - Mulberry
149,-

PRINCE CHARMING

Barsol Pisco - Blueberry - Lemon Verbena
159,-

MIDNIGHT

Eminente Amber Claro - Cordusio - Mancino Kopi
159,-

SPRING BALL

Copenhagen Distillery Gin - Apricot - Vermouth - Veuve Clicquot
169,-

PALOMA

Calle 23 Tequila - Orange Wine - Grapefruit - Coconut Water
149,-

LEFT BANK MARTINI

Tanqueray 10 - Elderflower Wine - Bitters
169,-



DRIKKEVARER

FADØL

Bertie´s Brew, Pilsner 50 cl.	70,-
Mosaic IPA 50 cl.	75,-
Nørrebro Kings County Øko, Brown Ale, 50 cl.	80,-

FLASKE ØL

Anarkist Bloody Weizen 33 cl.	85,-
Nørrebro Apple Cider 33cl	75,-

SOFT DRINKS

Rebæl Rhubarb lemonade Øko	75,-
Rebæl Lemon lemonade Øko	75,-
Rebæl Peach Ice tea Øko	75,-
Pepsi, Pepsi Max	45,-
Coca Cola	45,-
Filtered sparkling water per guest	30,-
Østergård - Øko Juice Æble/Ingefær 0,25 l.	45,-
Østergård - Øko Juice Hyldeblomst 0,25L	45,-
Østergård - Øko Juice Solbær 0,25L	45,-

UDEN ALKOHOL

Heineken 0,0 33 cl.	60,-
Anarkist Hazy IPA 0,5% 33 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,-

VARME DRIKKEVARER

Americano	40,-
Latte, Cappuccino, Flat White, Cortado	45,-
Udvalg af økologisk te fra Cocoon Tea Artisans	60,-
Friis-Holm varm chokolade med flødeskum	75,-
Friis-Holm varm kardemomme chokolade med flødeskum	75,-
Økologisk Matcha te	75,-



Hav en dejlig aften