



SANDERS KITCHEN

Aften menu





SMALL BITES

Big Flavour. Small Plates

MARINEREDE
OLIVEN
65,-

HUSETS FOCCACIA
m. SMØR
55,-

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

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

COLD CUTS
Casalba serrano skinke 50% bellota
Casalba Iberico sobrasada
Txogitxu oksekød salami
205,-

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

KAMMUSLINGER GRATIN
Små kammuslinger med
béchamel (2 stk.)
165,-

FORRETTER



Forste akt

TUNTOSTADA
Crispy tostada & avocado creme
125,-

HIRAMASA CEVICHE
Agurkemarkinade, koriander & chili
175,-

STEAK TARTARE
Håndskåret dansk oksekød, æggeblommer & briochebrød
165,-

SANDERS GRØNNE SALAT
(god til deling som tilbehør)
Romainesalat, pistacienødder, avocado. agurk & estragon mayo
175,-



HOVEDRETTER



Anden akt

KANTAREL RISOTTO

med saffran og parmigiano-reggiano
255,-

CÆSARSALAT

Romaine salat, croutoner, Cæsar dressing,
parmesan, grillet kylling
Normal 175,- / Stor 235,- (til deling)

HUMMER PASTA

Linguine, hel hummerhale & bisque
475,-

HAVTASKE

Citron- og kaperssauce
(Tilføj 10 g kaviar +150,-)
295,-

SANDERS SIGNATUR BURGER

Oksekød, rødløg, tomat, salat, pickle, bacon jam &
fritters
210,-
Tilføj Bacon 25,- / Tilføj Ost 25,-

STEAK AU POIVRE

250g Striploin, shoestring fritter, pebersauce
495,-



TILBEHØR

“Green Goddess” salat med urtecreme
75,-

Ovnbagte kartofler
75,-

Citrus- og fennikelsalat
75,-

Fritter
75,-



SØDT & SALT

Tredje Akt

COOKIES AND CREAM

Chocolate chip cookies med vanilje is
125,-

PAVLOVA

Karamelliserede figner, mascarponecreme &
figenkompot
125,-

CHOKOLADELAGKAGE

Med vaniljeis
125,-

TRØFFELBRIE

Husets kompot, frisk sort trøffel & kerneknækbrød
185,-

FRIIS-HOLM PETIT FOURS

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 in 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,-
Royal Blanche 50cl	75,-
Anarkist Pink Poetry IPA 50 cl	80,-

FLASKE ØL

Anarkist Bloody Weizen 33 cl.	75,-
Nørrebro Apple Cider 33cl	75,-
Schiøtz Mørk (Dark) Mumme 33cl	85,-

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,-
Filtreret vand med brus pr. gæst	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.	75,-
Copenhagen Sparkling Tea Blå	110/495,-
Arensbak Red – Earthy, forest fruit & juniper	95/365,-
Arensbak White – Floral, quince & lemon thyme	95/365,-

VARME DRIKKEVARER

Americano, espresso	40,-
Macchiato, Cortado	45,-
Latte, Cappuccino, Flat White,	48,-
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,-



Ha' en dejlig aften