

# Møt Martine

## **MENU – FULD JAZZ**

**375**

*Vi serverer menuen i tre ombæringer.*

### **Forret**

Røget laks - agurk - urter - grøn olie - grøn mayo - rugbrøds crumble

### **Hovedret**

Glaseret svinekæber - ærte puré - syltede karotter - sauce med sennep - karse

*Tilbehør til deling*

Kartofler vendt med smør og urter

### **Dessert**

Rødgrød - flødeis - ristede kerner

## **NÅR MUSIKKEN SPILLER..**

*Stil sulten med en snack under musikken eller i pausen*

Røgsaltede mandler

**35**

Oliven

**35**



## DRIKKE

### VARME DRIKKE

Stempelkaffe med varm mælk pr person	35
Café latte, cappuccino, cortado, dobbelt espresso	40
Varm Oialla chokolade	45
Sort te fra Darjeeling	35
Grøn te fra Zehjiang	35
Sjælevarmer med ingefær, chili, citron og mynte	45
Varm øko-æblemest med ingefær og mynte	45

### VAND & SAFT

Møn Vand 33 cl – med eller uden brus	25
Møn Vand 75 cl – med eller uden brus	60
Coca Cola, Cola Zero, Tonic	30
Økologiske sodavand fra Naturfrisk	35
Andreigaard øko-æblemest	35

### ØL

Herslev Bryghus – Økologisk Pilsner 5,5% 40 cl	60
Herslev Bryghus – India Dark Ale 6,2% 40 cl	60
TeeDawn Gentle Lager 0,5% 33 cl	60

### AVEC 3 cl

Fillipa økologisk æble eau-de-vie, Aqua Vitae Sydfyn	75
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva	75
Armagnac Marcel Trépout 4 år	75
Calvados Coeur de Lion, Drouin Selection	75
Gilles Brisson Premier Cru Cognac VSOP	75
Aberlour Single Malt Whiskey 12 år	75

## VINE

### MOUSSERENDE

	Glas	Flaske
Segura Viudas Brut Reserva, Spanien	85	385
Duval-Leroy Champagne, Brut Reserva, Frankrig	110	550

### HVIDE

Viognier, Laurent Miquel, Frankrig	75	350
Riesling, Villa Wolf, Tyskland	90	400
Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate, New Zealand	105	495
Chardonnay, Castello della Sala, Antinori, Italien	120	595

### RØDE

Syrah & Grenache, Laurent Miquel, Frankrig	75	350
Merlot & Cabernets, L'Isle Fort, Bordeaux, Frankrig	90	400
Pinot Noir, Villa Maria Estate, New Zealand	105	495
Zinfandel, Seghesio Family Vineyards, USA	120	550

### ROSÉ

Merlot & Cabernets, L'Isle Fort, Bordeaux, Frankrig	85	400
---	----	-----

### SØDE 6 cl

Churchill's Reserve Port, Churchill-Graham, Portugal	55	510
Sémillon Sauvignon Blanc, Château Septy, Frankrig	55	255

## DRINKS & COCKTAILS

<b>Pink Bubbles</b>	Cava og grapefrugtlikør	90
<b>GT Thyme</b>	Gin, tonic og timian	90
<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, cava og danskvand	90
<b>Dark &amp; Stormy</b>	Rom, ginger beer og lime	90
<b>Gin &amp; Roses</b>	Gin og Fentimans Rose Lemonade	90
<b>Elderflower Fizz</b>	Vodka, hyldeblomst og mynte	90
<b>Apple Ginger Mule</b>	Bourbon, øko-æblemest og ginger beer	90
<b>Negroni</b>	Gin, rød vermouth og Campari	90
<b>Old Fashioned</b>	Bourbon, Angostura, appelsin og sirup	90

# Montmartre

## **MENU – FULL JAZZ**

**375**

*We serve the menu in three courses*

### **Starter**

Salmon - cucumber - dill oil - ryebread crumble

### **Main**

Glazed pork cheeks - pea purée - pickled carrots - mustard sauce - cress

*Sides for sharing*

Potatoes with butter and herbs

### **Dessert**

Red berry pudding - ice cream - roasted almonds

## **FOOD & MUSIC**

*We offer a selection of savory snacks during concerts*

Salted almonds

**35**

Olives

**35**



## DRINKS

### HOT DRINKS

French press coffee with hot milk pr person	35
Café latte, cappuccino, cortado, double espresso	40
Hot Oialla chocolate	45
Black tea from Darjeeling	35
Green tea from Zehjiang	35
Tea with ginger, chili, lemon and mint	45
Hot apple juice with ginger and mint	45

### WATER & JUICE

Møn Water 33 cl – still or sparkling	25
Møn Water 75 cl – still or sparkling	60
Coca Cola, Cola Zero, Tonic	30
Organic Naturfrisk sodas	35
Organic apple juice	35

### BEER

Herslev Bryghus – Organic Pilsner 5.5% 40 cl	60
Herslev Bryghus – India Dark Ale 6.2% 40 cl	60
TeeDawn Gentle Lager 0.5% 33 cl	60

### AVEC 3 cl

Fillipa organic apple eau-de-vie, AquaVitae South Funen	75
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva	75
Armagnac Marcel Trépout 4 år	75
Calvados Coeur de Lion, Drouin Selection	75
Gilles Brisson Premier Cru Cognac VSOP	75
Aberlour Single Malt Whiskey 12 years	75

## WINES

### SPARKLING

	Glass	Bottle
Segura Viudas Brut Reserva, Spain	85	385
Duval-Leroy Champagne, Brut Reserva, France	110	550

### WHITE

Viognier, Laurent Miquel, France	75	350
Riesling, Villa Wolf, Germany	90	495
Sauvignon Blanc, Villa Maria Estate, New Zealand	105	495
Chardonnay, Castello della Sala, Antinori, Italy	120	595

### RED

Syrah & Grenache, Laurent Miquel, France	75	350
Merlot & Cabernets, L'Isle Fort, Bordeaux, France	90	400
Pinot Noir, Villa Maria Estate, New Zealand	105	495
Zinfandel, Seghesio Family Vineyards, USA	120	550

### ROSÉ

Merlot & Cabernets, L'Isle Fort, Bordeaux, France	85	400
---	----	-----

### SWEET 6 cl

Churchill's Reserve Port, Churchill-Graham, Portugal	55	510
Sémillon Sauvignon Blanc, Château Septy, France	55	255

## DRINKS & COCKTAILS

<b>Pink Bubbles</b>	Cava og grape fruit liqueur	90
<b>GT Thyme</b>	Gin, tonic and thyme	90
<b>Aperol Spritz</b>	Aperol, cava and soda	90
<b>Dark &amp; Stormy</b>	Rum, ginger beer and lime	90
<b>Gin &amp; Roses</b>	Gin and Fentimans Rose Lemonade	90
<b>Elderflower Fizz</b>	Vodka, elderflower and mint	90
<b>Apple Ginger Mule</b>	Bourbon, apple juice and ginger beer	90
<b>Negroni</b>	Gin, red vermouht and Campari	90
<b>Old Fashioned</b>	Bourbon, Angostura, orange and syrup	90