

MAGASASA STREET KITCHEN

Autentisk kinesisk mad



Fusion Kitchen
Istedgade 4
1650 København V
Tlf. +45 33 23 80 88

Street Kitchen
Amagerbrogade 44
2300 København S
Tlf. +45 32 97 99 99

Dim Sum & Cocktails
Flæsketorvet 54-56
1711 København V
Tlf. +45 33 23 80 89

[www. magasasa.dk](http://www.magasasa.dk)

VELKOMMEN



Magasasa Street Kitchen er inspireret af 'dai pai dong' - som er udendørs gadekøkkener i Hong Kong. Der tilberedes adskillige egnsretter, wok- og nuddelretter samt dim sum for den lokale befolkning. Dai pai dong får gaderne til at leve om aftenen og skaber travlhed om dagen alt imens der serveres lækker, billig mad.

Magasasa Street Kitchen is inspired by 'dai pai dong' - open-air food stalls, which originates from Hong Kong. It provides many different custom made wok dishes for the public such as rice, noodles and also dim sum. Dai pai dong makes the streets come alive in the evening and busy during lunch and serves delicious cheap comfort food.

Åbningstider: Opening hours:

Mandag - Søndag: 12.00 - 23.00
Monday - Sunday: (Køkkenet lukker 22.00)
(Kitchen closes at 10pm)

M1

点心套餐

DIM SUM MENU

Minimum 2 personer.

Minimum 2 persons.

点餐需至少2人。

Klassisk Siu Mai

Classic Siu Mai

传统烧卖

Klassisk Har Gao

Classic Har Gao

传统虾饺

Forårsruller med andeconfit

Duck confit spring rolls

鸭肉春卷

Sprød toast sandwich

Crispy toast sandwich

虾多士

Pandestegte dumplings

Pan-fried dumplings

锅贴

108,- DKK/person

M2

厨师推荐套餐

CHEF'S CHOICE

Minimum 4 personer.

Minimum 4 persons.

点餐需至少4人。

Forårsruller med andeconfit

Duck confit spring rolls

鸭肉春卷

Pandestegte dumplings

Pan-fried dumplings

锅贴

Stegte lammekoteletter

Roasted lamb chops

孜然烤羊排

Oksekød med sort pebersauce

Beef with black pepper sauce

铁板黑椒牛肉

Gong Bao kylling

Gong Bao chicken

宫保鸡丁

Lynstegt snittet kål

Stir-fried shredded cabbage

干锅手撕包菜

158,- DKK/person

M3

Magasasa特色套餐

MAGASASA SPECIAL

Minimum 4 personer.

Minimum 4 persons.

点餐需至少4人。

Stærk-sur seafood suppe

Hot and sour seafood soup

海鲜酸辣汤

Forårsruller med andeconfit

Duck confit spring rolls

鸭肉春卷

Dybsteget spareribs med hvidløg

Deep-fried spare ribs with garlic

蒜香排骨

Spicy braiserede svineskank

Spicy braised pork shank

霸王猪肘

Tørstegt kylling

Dry-fried chicken

干锅鸡

Stegte tigerrejer på jernfad

Fried prawns on an iron plate

铁板干烧大虾

Kinesisk vandspinat med hvidløg

Chinese water spinach with garlic

蒜蓉空心菜

188,- DKK/person

*Kære gæster,

I traditionel kinesisk madkultur er der ikke forskel på forretter og hovedretter. Alt maden bestilles på én gang. Hvis man ønsker mere, bestiller man bare igen. **Vi gør derfor ikke forskel på forretter og hovedretter på MAGASASA.**

*Dear guests,

In traditional Chinese food culture, there is no difference between starters and main courses. Guests always order their food all at once. If they would like to have some more dishes they order again. **At MAGASASA we don't differ starters from main courses.**

蒸点

DAMPET DIM SUM STEAMED DIM SUM

Små dampede delikatesser fyldt med kød, grønt og skaldyr. Dim Sum er delevenligt og man bestiller typisk 2-3 serveringer per person.

Small steamed delicacies filled with meat, seafood and vegetables. Dim Sum dishes are suitable for sharing. Normally you order 2 - 3 servings per person.

- | | | |
|-------------|--|----------|
| 11s | Klassisk Siu Mai (4 stk.) med svinekød, rejer og shiitake svampe.
Classic Siu Mai (4 pcs.) with pork, shirmp and shiitake mushrooms. | 40,- DKK |
| <hr/> | | |
| 12cs | Klassisk Har Gao (4 stk.) med tigerrejer og bambusskiver indpakket i risdej.
Classic Har Gao (4 pcs.) with prawns and bamboo shoots in rice dough. | 45,- DKK |
| <hr/> | | |
| 13cs | Ramsløg Har Gao (4 stk.) med tigerrejer og kinesiske ramsløg indpakket i risdej.
Ramson Har Gao (4 pcs.) with prawns and Chinese ramsons in rice dough. | 45,- DKK |
| <hr/> | | |
| 14s | Traditionelle kinesiske boller (4 stk.) med hakket svinekød og krabbe.
Traditional Chinese buns (4 pcs.) with minced pork and crab meat. | 40,- DKK |
| <hr/> | | |
| 15 | Gou Bu Li boller (4 stk.) med hakket svinekød og forårsløg.
Gou Bu Li buns (4 pcs.) with minced pork and spring onions. | 40,- DKK |
| <hr/> | | |
| 16 | Cha Siu Bao (2 stk.) boller med BBQ svinekød.
Cha Siu Bao (2 pcs.) buns with roasted BBQ pork. | 45,- DKK |
| <hr/> | | |
| 17S | Kylling & rejer Siu Mai (4 stk.) med kinesiske svamp
Chicken & shrimp Siu Mai (4pcs.) with Chinese mushroom | 40,- DKK |
| <hr/> | | |
| 18 | Klassisk dumplings (4 stk.) med svinekød og kinesiske ramsløg indpakket i hvededej
Classic dumplings (4 pcs.) with minced pork and Chinese ramsons in wheat dough | 45,- DKK |

煎/炸点

PANDESTEGT/FRITURESTEGT DIM SUM PAN-FRIED / DEEP FRIED DIM SUM

Små indbagte eller pandestegte delikatesser fyldt med kød, grønt og skaldyr. Dim Sum er delevenligt og man bestiller typisk 2-3 serveringer per person.

Small deep fried or pan-fried delicacies filled with meat, seafood and vegetables. Dim Sum dishes are suitable for sharing. Normally you order 2 - 3 servings per person.

- 21V** **Vegetariske mini forårsruller (10 stk.)** med sød chilisaUCE.
Vegetarian mini spring rolls (10 pcs.) with sweet chilisaUCE.
.....
素春卷 25,- DKK
- 22** **Forårsrulle med andeconfit (3 stk.)** med sød chilisaUCE.
Duck confit spring rolls (3 pcs.) with sweet chili saUCE.
.....
鸭肉春卷 58,- DKK
- 23** **Pandestegte dumplings (4 stk.)** med hakket svinekød og kinesiske ramsløg.
Pan-fried dumplings (4 pcs.) with minced pork and Chinese ramsløg.
.....
煎锅贴 45,- DKK
- 24s** **Sprød toast sandwich (4 stk.)** med rejemousse og sesam.
Crispy toast sandwich (4 pcs.) with shrimp mousse and sesame.
.....
芝麻虾多士 45,- DKK
- 25v** **Vegetariske dumplings (3 stk.)** med kinesisk ramsløg og æg.
Vegetarian dumplings (3 pcs.) with Chinese ramsløg and eggs.
.....
素韭菜盒子 40,- DKK
- 26** **Pandestegte boller (3 stk.)** med hakket svinekød og forårsløg.
Pan-fried buns (3 pcs.) with minced pork and spring onions.
.....
生煎包 45,- DKK
- 27s** **Grillet teriyaki laks på bambuspinde (3 stk.)** med sesam.
Grilled teriyaki salmon on bamboo sticks (3 pcs.) with sesame.
.....
照烧三文鱼串 58,- DKK
- 28s** **Dybstegete gyldne tigerrejer (3 stk.)** med sød chilisaUCE.
Deep fried golden prawns (3 pcs.) with sweet chili saUCE.
.....
黄金大虾 58,- DKK

汤

SUPPE
SOUP

Magasasa tilbereder slow cooked supper. Dvs. vores supper er fremstillet af en grundsuppe, der består af hønekød og simrer i minimum fire timer

Magasasa makes slow cooked soups. The soups are made from chicken stock and cook at least four hours.

- 31 Wonton suppe** med hakket svinekød i wonton.
Wonton soup with minced pork in wonton.
云吞汤 45,- DKK
- 32s Fengcheng dumpling suppe** med tiggerrej og bambusskud i dumplings.
Fengcheng dumpling soup with prawns and bamboo shoots in dumplings.
凤城水饺汤 55,- DKK
- 33 Peking suppe (Stærk-Sur Suppe)** med kylling, tofu og svampe.
Peking soup (Hot Sour Soup) with chicken, tofu and mushrooms. 
北京汤 (酸辣汤) 35,- DKK
- 34 Hønssekødssuppe** med shiitake svampe.
Chicken soup with shiitake mushrooms.
老母鸡汤 35,- DKK

干锅

GRYDERETTER
DRY-POT DISHES

Gryderetterne er tilberedt med adskillige ingredienser for at fremme en helt særlig smag.

The cooking method keeps its distinct flavor while blending all kinds of different ingredients marvelously together.

- 41s Tørstegte rejer** med grøntsager. Serveret i jerngryde.
Dry fried prawns with vegetables. Served in a dry-pot. 
干锅香辣虾 138,- DKK
- 42v Tørstegte blandede grøntsager** med tofu, selleri, svampe og peberfrugter.
Dry fried mixed vegetables with tofu, celery, mushrooms and peppers. 
干锅什锦 98,- DKK
- 44 Tørstegt kylling, Hunan stil** med grøntsager. Serveret i jerngryde.
Dry fried chicken, Hunan style with vegetables. Served in a dry-pot. 
湖南干锅鸡 108,- DKK

- 45** **Tørstegt lam** med grøntsager. Serveret i jerngryde.
Dry fried lamb with vegetables. Served in a dry-pot. 
 干锅无骨羊腿肉 128,- DKK
- 46** **Tørstegt oksekød med kejserhatte svampe** samt grøntsager. Serveret i jerngryde.
Dry fried beef with king oyster mushrooms and vegetables. Served in a dry-pot. 
 干锅杏鲍菇牛肉 138,- DKK
- 47s** **Tørstegte baby blæksprutter** med grøntsager. Serveret i jerngryde.
Dry fried baby octopus with vegetables. Served in a dry-pot. 
 干锅小墨鱼仔 128,- DKK
- 48s** **Tørstegt spicy blæksprutte** med grøntsager. Serveret i jerngryde.
Dry fried spicy squids with vegetables. Served in a dry-pot. 
 干锅鱿鱼 128,- DKK
- 50** **Tørstegt kål** med hakket svinekød. Serveret i jerngryde.
Dry fried cabbage with minced pork. Served in a dry-pot. 
 干锅手撕包菜 98,- DKK

铁板 | RETTER PÅ JERNFAD IRON PLATE DISHES

Retter serveret på et jernfad for at fremhæve den sydende effekt.
 Dishes served on an iron plate to enhance the characteristic sizzle when serving.

- 51** **Oksekød med sort pebersauce** samt grøntsager. Serveret på jernfad.
Beef with black pepper sauce and vegetables. Served on an iron plate.
 铁板黑椒牛肉 128,- DKK
- 52s** **Stegte tigerrejer** med grøntsager. Serveret på jernfad.
Fried prawns with vegetables. Served on an iron plate.
 铁板干烧大虾 138,- DKK
- 53** **Stegt and i shacha-sauce** med grøntsager. Serveret på jernfad.
Fried duck in Shacha sauce with vegetables. Served on an iron plate.
 铁板沙茶鸭 128,- DKK

煲仔 | RETTER I LERGRYDE CLAY POT DISHES

Retter tilberedt under lav varme i en lergryde for at fremhæve madens enestående smag.
Clay pot cooking is a process of cooking food in a pot made of unglazed or glazed pottery. It enhances food's flavour marvellously by stewing under low heat.

- 61 Grydestegt gullash** med kinaradise. Serveret i lergryde.
Goulash stew with Chinese radishes. Served in a clay pot.
牛腩萝卜煲 138,- DKK
- 62 Mao's favoritret: Braiseret svinekød** med mørk sojasauce. Serveret i lergryde.
Mao's favourite dish: Braised pork with dark soy sauce. Served in a clay pot.
毛氏红烧肉 138,- DKK
- 63 Tofu (sojabønne)** med sprød svinekam Serveret i lergryde.
Tofu (bean curd) with crispy pork Served in a clay pot.
火腩豆腐煲 98,- DKK
- 64 Satueret aubergine** med hakket svinekød. Serveret i lergryde.
Sautéed eggplant with minced pork. Served in a clay pot.
鱼香茄子煲 98,- DKK
- 65s Seafood med glasnudler.** Serveret i lergryde.
Seafood with glass noodles. Served in a clay pot.
海鲜粉丝煲 138,- DKK

特色菜式 | MAGASASA SPECIAL MAGASASA SPECIAL

Kokkens specialiteter. Retterne serveres med en skål ris.
The chefs' special dishes. All dishes are served with a bowl of rice.

- 71 Langtidsstegt svineskank** helt stykke
Braised pork shank one whole piece 
霸王猪肘 188,- DKK
- 72 Marineret oksemuskel** kold ret.
Marinated beef muscles cold dish. 
五香酱牛腱 128,- DKK
- 73 Ristede lammekoteletter** med kommen.
Roasted lamb chops with cumin. 
孜然烤羊排 168,- DKK

- 74** **Stegte stykker af svinekød** med kryddersalt og peber.
Fried pork slices with spicy salt and black pepper. 
 盐煎肉 108,- DKK
- 75** **Stegt braiseret svinekød** med bønner.
Braised soy sauce fried pork with beans.
 扁豆炒酱肉 108,- DKK
- 76s** **Fiskestykker i brændende chiliolie** med bænespirer.
Fish pieces in hot chili oil with bean sprouts. 
 沸腾鱼 208,- DKK
- 77** **Dybstege sparerijs** med krydret salt og sort peber.
Deep fried spareribs with spicy salt and black pepper.
 椒盐排骨 138,- DKK
- 78s** **Fiskestykker med syltede kål**
Fish pieces with pickled cabbages 
 酸菜鱼 168,- DKK
- 79** **Andesteg, Hong Kong style (en halv, med ben)** med sojasauce.
Roasted duck à la Hong Kong (half, with bones) with soya sauce.
 香港烤鸭 108,- DKK
- 80** **Lynstegt kylling stykker** med friske årstidens grøntsager.
Fried chicken pieces with fresh seasonal vegetables.
 农家小炒鸡 108,- DKK

经典菜式 | KLASSISKE VARME RETTER CLASSIC WARM DISHES

Klassiske varme retter fra forskellige egne i Kina. Retterne serveres med en skål ris.
 Classic warm dishes from different regions in China. All dishes are served with a bowl of rice.


- 81** **Indbagt svinekød** med sur-sød sauce og ananas.
Deep fried pork with sweet and sour sauce and pineapples.
 咕嚕肉 98,- DKK
- 82** **Indbagt kylling** med sur-sød sauce og ananas.
Deep fried chicken with sweet and sour sauce and pineapples.
 咕嚕鸡 108,- DKK
- 83** **Oksekød i brændende chiliolie** med kinesisk kål.
Beef in hot chili oil with Chinese cabbage. 
 水煮牛肉 158,- DKK

- 84 **Gong Bao kylling** med bambusskud og peanuts.
Gong Bao chicken with bamboo shoots and peanuts. 
 宫保鸡丁 108,- DKK
- 85s **Dybstegete tigerrejer** med krydret salt og sort peber.
Deep fried prawns with spicy salt and black pepper.
 椒盐大虾 138,- DKK
- 86s **Dampede tigerrejer** med glasnudler og hvidløg.
Steamed prawns with glass noodles and garlic.
 蒜蓉粉丝蒸大虾 138,- DKK
- 87 **Ma Po Tofu** med hakket oksekød.
Ma Po Tofu with minced beef. 
 麻婆豆腐 98,- DKK
- 88v **Tørstegte grønne bønner** med tør chili og hvidløg.
Dry-fried green beans with dried chili and garlic.. 
 干煸四季豆 98,- DKK
- 89v **Klassisk tofu ret** med shiitake svampe.
Classic tofu dish with shiitake mushrooms.
 家常红烧豆腐 98,- DKK
- 90v **Pak Choi** med shiitake svampe. Stegt kinesisk grøntsag.
Pak Choi with shiitake mushrooms. Fried Chinese vegetable.
 香菇上海青 88,- DKK
- 91v **Kinesisk vandspinat** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.
Chinese water spinach with garlic. Fried Chinese vegetable.
 蒜蓉炒空心菜 88,- DKK
- 92v **Choy Sum** med hvidløg. Stegt kinesisk grøntsag.
Choy Sum with garlic. Fried Chinese vegetable.
 蒜蓉炒菜心 88,- DKK
- 93 **Oksekød med selleri, koriander og tørre chili**
Beef with celery, coriander and dried chili 
 湘西牛肉 128,- DKK
- 94 **Tørstegte krydrede kyllingestykker** med tørret chili og Sichuan peber.
Dry-fried spicy diced chicken with dried chili and Sichuan peppercorns. 
 辣子鸡 128,- DKK

面 / 饭 / 河粉

NUDLER / RIS NOODLES / RICE

Vælg mellem kylling, oksekød eller grøntsager. Rejer koster 20 DKK ekstra.
Choose between chicken, beef or vegetables. Prawns are 20 DKK extra.

- 101s Stegte risnudler à la Singapore** med seafood, kylling, bænnespiser og karry pulver.
Fried rice noodles à la Singapore with seafood, chicken, bean sprouts and curry powder. 
星洲炒米粉 85,- DKK
- 102 Stegte risnudler** med supreme sojasauce Hong Kong Style.
Fried rice noodles with Supreme soya sauce Hong Kong style.
港式豉油皇炒河粉 85,- DKK
- 103 Chow Mein** stegte nudler
Chow Mein fried noodles
特色炒面 85,- DKK
- 104 Gyldne ris** stegte ris med karry.
Golden rice fried rice with curry.
咖喱炒饭 85,- DKK
- 105 Yangchow stegte ris**
Yangchow fried rice
扬州炒饭 85,- DKK
- 106 Gullashsuppe** med brede risnudler.
Goulash soup with wide rice noodles.
牛腩汤河粉 85,- DKK
- 107 Klassisk dumplings (10 stk.)** med svinekød og kinakål indpakket i hvededej.
Classic dumplings (10 pcs.) with minced pork and Chinese cabbage in wheat dough.
东北水饺 98,- DKK

Kære kunde,

Det er ikke tilladt at medbringe egne drikkevarer ind i restauranten. Der vil blive opkrævet følgende, hvis du har egne drikkevarer med:

Vin: 100 kr. / fl.

Spiritus: 200 kr. / fl.

Sodavand, juice og øl: Den samme pris som står i vores menu.

Dear guests:

We kindly inform you that you are not allowed to bring your own drinks into the restaurant. You will be charged the following fees if you do so:

Wine: 100 kr. / bottle

Sprit: 200 kr. / bottle

Soft drinks, juice and beer: The same price as on our menu.

尊敬的顾客:

我们在此温馨提醒, 本店不允许自带酒水。如若你坚持要饮用自带酒水, 本店将按以下收费:

葡萄酒: 100 DKK\支, 烈酒: 200 DKK\支, 其余饮品按本店菜单内酒水价格收取。

请体谅饮食行业的艰辛!

汽水/果汁 | SODAVAND / JUICE

SODA / JUICE

- S1** Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta (appelsin) / Danskvand
Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta (orange) / Sparkling water
.....
可口可乐/无糖可乐/雪碧/芬达/苏打水 28,- DKK
- S2** Æblejuice
Apple juice
.....
苹果汁 28,- DKK
- S3** Friskpresset appelsinjuice (Lille / Stor)
Freshly squeezed orange juice (Small / Big)
.....
鲜榨果汁 32,- / 52,- DKK

冰饮 | FRAPPÉ

FRAPPÉ

- F1** Kaffe frappé
Coffee frappé
.....
冰沫咖啡 38,- DKK
- F2** Chokolade frappé
Chocolate frappé
.....
冰巧克力 38,- DKK

果泥 | SMOOTHIES

SMOOTHIES

- S1** Mango (Lille / Stor)
Mango (Small / Big)
.....
芒果 38,- / 62,- DKK
- S2** Matcha Mango (Lille / Stor)
Matcha Mango (Small / Big)
.....
抹茶芒果 48,- / 72,- DKK

啤酒 | ØL BEER

B1	Turborg fadøl (Lille / Stor) Turborg draught beer (Small / Big) 杜柏啤酒	30,- / 50,- DKK
B2	Tuborg Classic fadøl (Lille / Stor) Tuborg Classic draught beer (Small / Big) 经典杜柏啤酒	30,- / 50,- DKK
B3	Tsingtao, kinesisk øl (330ml pilsner) Tsingtao, Chinese beer (330ml bottle) 青岛啤酒	38,- DKK
B4	Jacobsen Saaz blonde / Dark lager / Pale Ale / Weissibier Jacobsen Saaz Blonde / Dark lager / Pale Ale / Weissibier 沙士女郎 / 窖藏黑啤 / 爱尔淡啤 / 小麦白啤	85,- DKK

葡萄酒 | VIN WINE

	BOBLER & CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE 气泡酒	Flaske Bottle 瓶
V16	Prosecco, Rosé, Angoris, Italien Tør. Hindbær, jordbær, fersken. Prosecco, Rosé, Angoris, Italy Dry. Raspberry, strawberry, peach.	260,- DKK
V17	Cremant d'Alsace, Boeckel, Frankrig, øko. Tør. Citrus, æble, pære. Cremant d'Alsace, Boeckel, France, org. Dry. Lemon, apple, pear.	350,- DKK
V18	Champagne-Brut, Bonnet Launois, Frankrig Tør. Citrus, nødder, eksotisk frugt. Champagne-Brut, Bonnet Launois, France Dry. Lemon, nuts, exotic fruits.	420,- DKK
	HVIDVIN WHITE WINE 白酒	Glas Glass 杯
V6	Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA Halv tør. Ananas, citrus, vanilje. Chardonnay, Grove Ridge, Napa Valley, USA	50,- DKK 210,- DKK
V7	Chardonnay, Jaffelin, Frankrig Tør. Blomster, fersken, citrus. Chardonnay, Jaffelin, France Dry. Flowers, peach, lemon.	260,- DKK

V8	Chardonnay Unoaked, Howling Moon, Californien Tør. Æble, citrus, pink grape.		
	Chardonnay Unoaked, California Dry. Apple, lemon, pink grapefruit.		280,- DKK
V9	Pinot Grigio, Castelfeder, Italien Halv tør. Blomster, æble, pære.		
	Pinot Grigio, Castelfeder, Italy Half dry. Flowers, apple, pear.		320,- DKK
V10	Riesling Dry, Dr. Loosen, Tyskland Tør. Æble, citrus, frisk syre.		
	Riesling Dry, Dr. Loosen, Germany Dry. Apple, lemon, fresh soury taste.		350,- DKK
V11	Sancerre, Crochet, Frankrig Tør. Mango, ananas, salt.		
	Sancerre, Crochet, France Dry. Mango, pineapple, salt.		380,- DKK
V12	Pouilly-Fuisse, Dom, Morat, Frankrig Tør. Citron, grønt æble, nødder.		
	Pouilly-Fuisse, Dom, Morat, France Dry. Lemon, green apple, nuts.		420,- DKK
	ROSEVIN		Flaske
	ROSE WINE 玫瑰葡萄酒		Bottle 瓶
V13	Cadetto Podere Castorani, Italien Tør, god fylde. Jordbær, eksotisk frugt.		
	Cadetto Podere Castorani, Italy Dry, smooth. Starwberry, exotic fruit.		260,- DKK
V14	Sancerre, Crochet, Frankrig Tør. Jordbær, stenfrugt, frugtig sødme.		
	Sancerre, Crochet, France Dry. Starwberry, stone fruit, fruity sweet taste.		350,- DKK
V15	Caminito, Terre Remota, Spanien, øko. Tør. Litchi, jordbær, hindbær.		
	Caminito, Terre Remota, Spain, org. Dry. Litchi, strawberry, raspberry.		380,- DKK
	RØDVIN		Glas
	RED WINE 红酒		Glass 杯
			Flaske
			Bottle 瓶
V1	Husets rødvin: Pinot Noir, Quail Creek, USA Let og frugtig. Jordbær, blomme, brombær.		
	House wine: Pinot Noir, Quail Creek, USA	50,- DKK	210,- DKK
V2	Barbera d'Alba, Osvaldo Viberti, Italien Medium fylde. Kirsebær, blomme, vanilje.		
	Barbera d'Alba, Osvaldo Viberti, Italy Medium flow. Cherry, plum, vanilla.		260,- DKK
V3	Pinot Noir, Fat Monk, USA Medium fylde. Kirsebær, jordbær, blomme.		
	Pinot Noir, Fat Monk, USA Medium flow. Cherry, strawberry, plum.		340,- DKK
V4	Chateauneuf du Pape, Berthet-Rayne, Frankrig, øko. Fyldig. Blomme, lakrids, peber.		
	Chateauneuf du Pape, France, org. Rich. Plum, licorice, pepper.		380,- DKK
V5	Brunello di Montalcino, Querceta, Italien Fyldig. Skovbær, kompot, peber.		
	Brunello di Montalcino, Querceta, Italy Rich. Wild Berry, compote, pepper.		400,- DKK

热饮/茶水

VARME DRIKKE & VAND WARM DRINKS & WATER

- W1 Kaffe / Espresso / Caffe latte / Cappuccino**
Coffee
咖啡/浓缩咖啡/拿铁咖啡/卡布奇诺 30- DKK
- W2 Jasmin te / Grøn te / Wolong te / Pu-erh te**
Jasmine tea / Green tea / Wolong tea / Pu-erh tea
茉莉花茶/绿茶/乌龙茶/普洱茶 19,- DKK / kop
- W3 Mineralvand**
mineral water
矿泉水 20,- DKK
- W4 Postevand (gratis ved bestilling sammen med andre drikkevarer)**
Tap water (free when ordered together with other drinks)
直饮水 15,- DKK

甜品

DESSERT DESSERT

- D1 Pandekager med is, flødeskum, frugt og chokoladesauce.**
Pancakes with ice cream, fruit, whipped cream and chocolate sauce
甜薄饼与冰淇淋和巧克力酱 55,-DKK
- D2 Sesam kugler med is, flødeskum, frugt og chokoladesauce.**
Sesam balls with ice cream, fruit, whipped cream and chocolate sauce
芝麻球与冰淇淋 55,- DKK
- D3 Tre slags is, med flødeskum og chokoladesauce.**
Three kinds of ice cream with whipped cream and chocolate sauce
冰淇淋与奶油和巧克力酱 45,- DKK

