

Frokost

<i>SMØRREBRØD - 2 STK</i>	<i>kr. 90,-</i>
<i>SMØRREBRØD - 3 STK</i>	<i>kr. 120,-</i>
<i>Spørg tjeneren efter dagens udvalg (gælder kun fredag, lørdag og søndag)</i>	
<i>SILDETALLERKEN (MARINERET, KARRY- & KRYDDERSILD).</i>	<i>kr. 82,-</i>
<i>m/ løg, kapers, rugbrød, smør og fedt</i>	
<i>FISKEFILET</i>	<i>kr. 65,-</i>
<i>m/ remoulade, rugbrød og smør</i>	
<i>HAKKEBØF</i>	<i>kr. 62,-</i>
<i>m/ bløde løg, champignon, hjemmelavet rødbeder, rugbrød og smør</i>	
<i>STJERNESKUD - DAMPET OG STÆGT FISKEFILET</i>	<i>kr. 120,-</i>
<i>m/ rejer, asparges, ristet brød og dressing</i>	
<i>ÆGGEKAGE</i>	<i>kr. 85,-</i>
<i>m/ bacon, tomat, agurk, rugbrød og smør</i>	
<i>HJEMMELAVET FALAFEL</i>	<i>kr. 98,-</i>
<i>m/ salat og hvidløgsdressing</i>	
<i>WIENERSCHNITZEL</i>	<i>kr. 145,-</i>
<i>m/ pommes frites, ærter, dressing og bearnaise</i>	
<i>FROKOST BURGER</i>	<i>kr. 129,-</i>
<i>m/ bacon, tomat, syltede agurker, salat og rødløg samt Pommes Frites</i>	
<i>TAPAS</i>	<i>kr. 120,-</i>
<i>m/ laks, serrano skinke, pølser, oliven, pesto, avocadosalsa, brød og smør</i>	

Forretter

HVIDLØGSBRØD kr. 49,-

m/ ost og persille

REJECOCKTAIL..... kr. 68,-

m/ salat, flutes og hjemmelavet dressing

INDBAGTE REJER..... kr. 68,-

m/ mild hvidløgsdressing og flutes

TAPAS TALLERKEN..... kr. 95,-

m/ skinke, pølse, ost, pesto og oliven

Hovedretter

BØF AF HØJREBSFILET..... kr. 195,-

m/ grøntsager, kartoffel og sauce

WIENERSCHNITZEL kr. 185,-

m/ brasekartofler, ærter, dreng og skysauce

BURGER MED HAKKET OKSEKØD..... kr. 145,-

m/ bacon, ost, tomat, syltede agurker og rødløg samt Pommes Frites

HJEMMELAVET FALAFEL..... kr. 135,-

m/ grøntsager og hvidløgsdressing

INDBAGT LAKS MED SPINAT..... kr. 175,-

m/ grøntsager, sauce og ris

SKÆLSKØR PANDE MED OKSEFILET kr. 175,-

m/ grøntsager, bacon og cocktailpølser i flødesauce med paprika og ris

KYLLINGEBRYST MED PESTO OG MOZZARELLA..... kr. 169,-

m/ grøntsager, karrysauce og ris

TAPAS SOM HOVEDRET

Efter at have tilbragt flere perioder i det sydspanske, har vi hos Kok 25 ladet os inspirere af den traditionelle spanske ret - Tapas.

Med udgangspunkt i det spanske, har vi tilføjet nordiske elementer til vores fortolkning af tapas, så retten i højere grad passer til det danske.

Så hvis du ønsker at nyde en rolig aften, nyde tiden og prøve en masse forskellige smage, så bør du forkæle dig selv med vores tapas til hovedret.

TAPAS SERVERES MED FØLGENDE:

- *SERRANO SKINKE*
- *FORSKELLIGE SLAGS PØLSER*
- *LAKS*
- *PATÉ*
- *OLIVEN*
- *PESTO*
- *AVOCADOSALSA*
- *FORSKELLIGE SLAGS OSTÉ*
- *BRØD OG SMØR*

PRIS: kr. 185,-

Dessertes

CHOKOLADEMOUSSE kr. 56,-

m/ flødeskum og frisk frugt

PANDEKAGER..... kr. 58,-

m/ vaniljeis, frugtsauce og ristede mandler

ISDESSERT..... kr. 56,-

m/ flødeskum og frisk frugt

ÆBLETRIFLI kr. 58,-

m/ crumble og flødeskum

NØDDEKURV MED IS OG FRUGT kr. 65,-

m/ flødeskum

DRIKKEVARER

<i>SODAVAND (35 cl.)</i>	<i>kr. 29,-</i>
<i>SODAVAND (45 cl.)</i>	<i>kr. 36,-</i>
<i>Coca cola, Pepsi Max, Faxe Kondi, Fanta, Exotic eller Danskvand</i>	
<i>ØKOLOGISKE SODAVAND (30 cl.)</i>	<i>kr. 36,-</i>
<i>Æble/Solbær, Appelsin/Mango, Lemon/Ingefær eller Hyldeblomstdrik</i>	
<i>JUICE (30 cl.)</i>	<i>kr. 28,-</i>
<i>KILDEVAND PÅ FLASKE</i>	<i>kr. 15,-</i>
<i>FADØL (30 cl.)</i>	<i>kr. 35,-</i>
<i>FADØL (40 cl.)</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>Pilsner eller Classic</i>	
<i>KAFFE, ESPRESSO eller TE</i>	<i>kr. 25,-</i>
<i>CAPPUCCINO eller CAFÉ LATTE</i>	<i>kr. 39,-</i>
<i>IRSK KAFFE</i>	<i>kr. 45,-</i>
<i>SNAPS</i>	<i>kr. 30,-</i>
<i>GOGNAC, WHISKEY eller ROM</i>	<i>Fra..... kr. 60,-</i>
<i>DRINKS (ROM OG GIN)</i>	<i>kr. 60,-</i>

HVIDVINE

Hos Kok 25 mener vi, at den gode mad fortjener gode vine. Derfor har vi sammensat et særligt udvalg af vine, som komplementerer de gode råvarer. Hver vin er beskrevet, så du har mulighed for at gå på opdagelse og finde lige den vin, som du har lyst til at smage.

HUSETS ANBEFALINGER KAN KØBES FOR KR. 55,- () ELLER KR. 75,- (**) PR. GLAS.*

*** THE APPLICANT CHARDONNAY..... kr. 189,-**

Chile - Lavet på chardonnay med en dejlig rund og fyldig smag. Vinen byder desuden på friskhed, med en god syre. Produceret ca. 100 km. fra hovedstaden Santiago, med traditioner fra både Frankrig og USA.

MIOPASSO PINOT GRIGIO kr. 210,-

Italien - Denne vin byder på lækker frugtige toner, med en dejlig duft. En rund hvidvin med en rigtig god eftersmag.

*** PONT NEUF PRESTIGE kr. 189,-**

Frankrig - lavet på druerne chenín blanc, grenache blanc og colombard. Let drikkelig hvidvin med duft og smag fra modne druer. Har en lækker friskhed og en mellemfyldig karakter.

SAINTE-PEYRE CHARDONNAY..... kr. 225,-

Frankrig - Denne fyldige og lækre hvidvin fremstilles af solmodne chardonnay druer. Smagen er velstruktureret med en dejlig friskhed. En dejlig alsidig hvidvin der går til de fleste retter.

SANCERRE, DOMAINE JEAN-PAUL BALLAND kr. 295,-

Frankrig - Lavet på sauvignon blanc druen og har en flot farve med et grøntligt skær. Vinens klasse afsløres især i smagen, som er tør, meget fyldig og samtidig frugtfyldt. Absolut en oplevelse til en god middag.

CHABLIS, SAINT MARTIN DOMAINE LAROCHE kr. 310,-

Frankrig - Fantastisk chardonnay med en klassisk sprødhed, mineraler og fedme. Denne chablis samler det man forbinder med en lækker vin fra det berømte område i Frankrig.

**** SANTORI MARANI kr. 255,-**

Italien - Denne vin kaldes "Den Hvide Amarone" og det fortjener den! Santoni er lavet af håndplukkede druer og er en fantastisk elegant hvidvin med intens gylden farve og en dejlig duft af modne frugter.

JUST RIESLING, GUT HERMANNNSBERG kr. 275,-

Tyskland - Forfriskende og harmonisk, der rammer den tyske stil. Vinen har noter af æbler, fersken og citrus. Giver en særlig oplevelse af tysk riesling, hvor der er lagt vægt på høj kvalitet.

RØDVINE

Hos Kok 25 mener vi, at den gode mad fortjener gode vine. Derfor har vi sammensat et særligt udvalg af vine, som komplementerer de gode råvarer. Hver vin er beskrevet, så du har mulighed for at gå på opdagelse og finde lige den vin, som du har lyst til at smage.

HUSETS ANBEFALINGER KAN KØBES FOR KR. 55,- () ELLER KR. 75,- (**) PR. GLAS.*

*** OLTRE PASSO PRIMITIVO** kr. 195,-

Italien - En vin med en dejlig indbydende duft, mørk rød farve og aroma med nuance af bl.a. brombær. Smagen er fyldig og rund.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE kr. 295,-

Italien - Rig, mørk og fyldig med en masse kraft og intensitet. Byder bl.a. på kirsebær, samtidig med at være flot og struktureret.

AMARANTA MONTEPULCIANO kr. 415,-

Italien - Fremstilles af druer fra modne vinstokke nær Lanciano, pakket med skønne bærfrugter. En vin fra øverste hylde, der hylde traditionerne fra de bedste italienske vine.

*** THE APPLICANT** kr. 195,-

Chile - En god vin lavet på cabernet sauvignon der fortryller med sin bløde konsistens og gode eftersmag. Lavet af et herligt mix imellem franske og amerikanske vintraditioner.

Spørgsmål vedr. allergener kan rettes til tjeneren

****DUCANELLI NEGROAMARO..... kr. 235,-**

*Italien - En dejlig saftig og sødmefuld vin lavet på negroamaro-drue.
Vinen har en skøn aroma og får et ekstra niveau når den nydes
sammen med maden.*

ZINFANDEL - 11TH HOUR CELLAR kr. 275,-

*Californien - Blød og rund vin lavet på zinfandel drue fra Californien.
Masser af modne sommerbær i både duft og smag.*

VEGAZAR RIBERA DEL DUERO kr. 315,-

*Spanien - En typisk vin fra Ribera Del Duero med en fantastisk sort og
silkeagtig smag, med noter af ristet krydderi. Har en god fyldighed.*

LA GRANGE DELAY kr. 245,-

*Frankrig - Denne vin er sammensat af både grenache og syrah og
kommer fra et lille slot hvor dyrkning sker efter økologiske forhold. Den
har en intens smag af bær med krydrede toner af bl.a. peber og vanilje.*

PINOT NOIR - 11TH HOUR CELLAR kr. 255,-

*Californien - Charmerende og elegant pinot noir. Fremstår indbydende
med duft af kirsebær, blomster og jordbær med bløde taniner.*

ROSÉ

HUSETS ANBEFALINGER (*) KAN KØBES FOR KR. 55,- PR. GLAS.

***CHÂTEAU DE PEYGUEROL..... kr. 189,-**

Frankrig - En fantastisk forfriskende og lækker rosé med masser af smag og en smule fedme. Nyd den til en hyggelig frokost eller til en dejlig middag.

SAINT-PEYRE..... kr. 215,-

Frankrig - Lavet på druen Grenache der karakteres ved at være rig og intens i duft og smag. Vinen har smag af både lyse kirsebær, jordbær og hindbær. En rosé med en god friskhed.

CHÂTEAU RÉGUSSE..... kr. 249,-

Frankrig - Fra Provence og lavet på druen syrah. Den er af høj kvalitet og lavet bæredygtigt med hensyntagen til naturen omkring vinmarkerne. Smagen er fyldig, elegant og munder ud i en behagelig finish.

PORTVIN

10 ÅRS TAWNY PORTVIN (pr. glas)..... kr. 45,-

Portugal - Den har en fantastisk koncentration. Portvinen har en rødbrun farve, samt en rig rosín- og nøddeagtig smag.