

THE SOCIAL

BAR & BISTRO

BUBBLES

Cava, Naveran Brut, Penedes, Spain.....	95/420
Cremant d'Alsace, Calixté Brut, France.....	105/525
André Clouet, Brut, Champagne France.....	155/795
NV Pol Roger Reserve, Brut, France.....	995
Moet & Chandon, Brut Imperial, France.....	1195
2013 Dom Perignon, Champagne, France.....	3850

SNACKS

Something savory to start?

Three Small Snacks..... 65 stk./135

Kartoffelchips med chipotle dip, røgede mandler & marinerede oliven

APPETIZERS

Assorted Charcuterie & Cheese..... 155

Røget oksebryst, fuet, pancetta, oliven, cornichons, Havgus ost & kvædekompot

Smoked Salmon..... 145

Røget laks med agurk, avokado, æbler, dild, peberrod, citron & rugbrød

Greek Salad..... 125

Græsk salat med kalamata oliven, agurk, peberfrugt, tomat, feta & basilikum

Croque Monsieur..... 175

Croissant, Gruyère-ost, røget skinke & béchamel

SWEETS

Lingonberries..... 105

Cheesecake med tyttebær, karamelliseret hvid chokolade & vaniljeis

French Toast..... 105

Karamelsauce & saltet karamelis

Chocolate Mousse..... 95

Mørk chokolademousse med Daim

Cheese Selection..... 145

Brie, Manchego & Blå Kornblomst. Serveres med kiks & kompot

MAINS

Pizza..... 195

Pizza med mozzarella, creme fraiche, pancetta, chilli, Havgus-ost, citron & purløg

Caesar Salad 1/2 or 1/1 145/220

Grillet kyllingebryst med hvidløg, hjertesalat, klassisk Cæsardressing, parmesan & croutonner

Ragú Maccheroni..... 195

Ragú med oksekæber & pancetta, parmesan, tomat, selleri & basilikum

Goat Cheese Toast..... 195

Toast med gratinade gedeost, honning, granatæble, bagte gule beder & pistacie

Västerbotten Cheese Tart..... 205

Tærte med Västerbotton ost, frisée salat, pære, valnødder & karamelliserede løg

The Social Burger..... 240

Okse- eller vegansk burger, dildsyltede agurker, dressing, salat, syltede løg, røget cheddar, jalapeño & pommes frites

Fried Plaice..... 195

Rødspætte med Remoulade, agurk, brunet smør, citron, dild & pommes frites

Catch of the Day..... 295

Spørg venligst din tjener om dagens fangst

Veal Schnitzel..... 335

Kalveschnitzel med ansjossesmør, citron, timian, grøn salat, rødvinssauce & pommes frites

Steak Frites..... 385

Ribeye, tomatsalat, løg, pebersauce & pommes frites

Sharing Menu

Greek Salad
Smoked Salmon

*

Mixed Grill
Sæsonnens grøntsager
Bearnaisesauce & Pommes Frites

*

Chocolate Mousse

495,- per person

Minimum 2 personer

WINE

White

Lagranja Blanco, Verdejo, Castilla y León, Spain..... 110/435

La Petite Perriere, Savignon Blanc, Guy Saget, Loire, France..... 135/525

Riesling Cave Vinicole de Hunawihl, Riesling, Alsace, France..... 145/565

La Tunella, Pinot Grigio, Colli Orientali del Friuli, Italy..... 155/620

Albariño de Fefiñanes, Rias Baixas, Galicia, Spain..... 165/675

Mâcon-Villages Memoire du terroir, Chardonnay, Bourgogne, France..... 170/695

Red

La Vieille Ferme, Grenache, Syrah, Vin de France, France..... 115/445

Beaumas, Pinot Noir, Languedoc, France..... 155/565

Ripasso Classico Superiore, Corvina, Valpolicella, Italy..... 165/625

Onyx Classic Tinto, Vinicola del Priorat Carignan, Grenache, Spain..... 170/690

Sebastiani, Cabernet Sauvignon, California, USA..... 200/795

BEER

Draft Beer 25 CL / 50 CL

Carlsberg 4,6%..... 60/78

Tuborg Classic 4,6%..... 70/88

Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6% / Pulp Art 6,5%..... 80/98

Kronenbourg 1664 Blanc 5%..... 74/92

Grimbergen Blonde 6,7%..... 74/92

Grimbergen Double Ambree 6,5%..... 74/92

Jacobsen Yakima IPA 6,5%..... 80/98

Jacobsen Juicy IPA 4,8%..... 80/98

Jacobsen Brown Ale 6,0%..... 80/98

Somersby Apple Cider 4,5%..... 70/88

NON ALCOHOLIC

Coca Cola - Cola Zero - Fanta - Sprite..... 50

Schweppes Lemon - Ginger Ale..... 50

Fuze Ice Tea Lemon - Peach..... 55

Søbogaard Elderflower..... 45

San Pellegrino / Acqua Panna..... 56

Organic Craft Lemonade - Variety of flavors..... 65

Carlsberg Nordic 0,0%..... 55