

# TRIBECA

bites & wine

## snacks

Udvalg af oliven.

30,-

Saltede marcona-mandler.

30,-

Brød og jomfruolivenolie.

25,-

Ristet brød med ansjos, oliven og bønnepuré.

40,-

## charcuteri

Rilette med sennep, pickles og salat.

85,-

Udvalg af charcuteri.

125,-

## menu

Udvalg af oliven.

Saltede marcona mandler.

.....

Græskar-salat med pinjekerner og ansjos/oregano creme.

Artiskokker med persille og sprødt brød.

Cerviche med chili, koriander, søde kartofler og lime.

Tun med grønne bønner, stegt blomkål og piquillos dressing.

.....

Baby-ribs med soya, honning, chili og ristet hvidløg.

Østershatte, kyllinghjerter, forårsløg og sesamfrø.

Dybstegete rejer med chilimarinerede agurker og citron.

250,-

.....

Panna cotta med ferskner.

275,-

## specialiteter

Pata Negra

130,-

Caviar (Baerii) med ristet brød og creme fraiche

275,-

Krabbe krokette med wasabi mayo

100,-

Gambas med hvidløg og persille

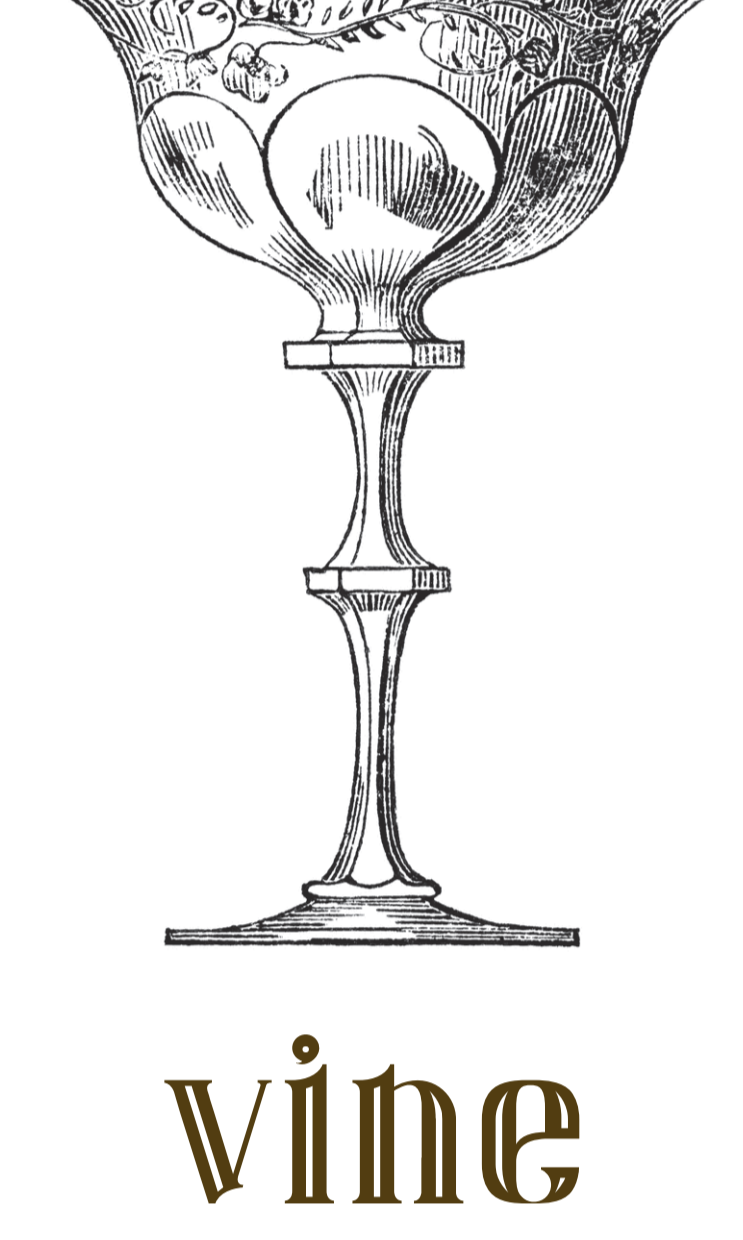
125,-

Schocorelia pizza med oksemørbrad, pecorino og trøfler

100,-

Tribecas tiramisu

75,-



## wine

glas fra 50,- / 99,-

Vi har altid et godt og spændende udvalg af vine på glas og flasker – der serveres veltempereret.

Vi skifter ofte vores vine ud og mixer dem fra HELE verden, imellem bio- og alm. vine fordelt mellem rød, hvid, bobler og rosé.

SALUT!

## cocktails



frit valg 85,-

*Pilgrims Daiquiri* –

plantation rum original dark, falernum liqueur, sweet potatoes,

citrus, coffee, egg whites

(aromatic, rich & complex)

*Black & Smoke* –

talisker 10, creme de mure, sea buckthorn, citrus

(rich & smokey)

*Chamomile Sour* –

chamomile pisco, chartreus, honey, citrus, egg whites

(bold, herbaceous & aromatic)

*Tribecas Clover Club* –

beefeater gin, raspberry, citrus, white chocolate foam

(fruity, zesty & fluffy)

*Piña Colada* –

plantation rum original dark, plantation pineapple, coconut,

pineapple juice

(tropical, fruity & aromatic)

*Vieux Carre* –

rittenhouse rye whiskey, sweet vermouth, cognac,

dom benedictine, angostura, peychauds bitters

(bold, complex & spirited)

*Eduardos Horse* –

arette blanco tequila, passion fruit, cucumber, citrus,

agave, ginger beer

(fruity, fresh & aromatic)

*Bitter Orange* –

orange infused russian standart platinum, contratto aperitif,

citrus, pink grape, egg whites

(long, refreshing & bitter)

## gin & tonic

(4 cl.) frit valg 95,-

hendricks gin

aegean tonic, cucumber

københavn gin

three cent tonic, star anise, grapefruit

arctic blue gin

three cent tonic, blueberries, lemon zest

beefeater 24

fever tree tonic, grapefruit zest

## aperitif drinks

(low ABV cocktails) frit valg 75,-

*Diplomacy*

amaro montenegró, rose lemonade, danskvand, mint

*Negroni Blanco*

suze, mancino vermouth bianco, cava, lemon

*Ottos Tonic*

ottos athens vermouth, three cent tonic, strawberries, orange peel

*Villa Massa Tonic* –

villa massa limoncello, fever tree tonic, basil