

CHAMPAGNE, VAND & ØL

CHAMPAGNE Glas / Flaske

BRUT RESERVE, NV

Pinot Meunier 80 %, Pinot Noir 15 % og Chardonnay 5 %
100,- / 500,-

CUVÉE ALEXIS, NV

Chardonnay 75 % og Pinot Meiner 25 %
100,- / 600,-

BRUT ROSÉ, NV

Pinot Meunier 80 %, Pinot Noir 15 % og Chardonnay 5 %
100,- / 600,-

CUVÉE ÄNAIS, 2011

Chardonnay 100 %
650,-

ØL 45,-

Old Gambrinus Dark

Bryghus Hancock

Old Gambrinus Light

Bryghus Hancock

VAND 35,-

Coca Cola

Coca Cola Zero

Sprite

Fanta

Dansk Vand

Tonic

MENU



BAR PLATA

COCKTAILBAR & DINING

BAR PLATA

Barchef / Vince Nielsen
Køkkenchef / Anders Holm



KLASSISKE COCKTAILS

100,-

CUBA LIBRE

Real McCoy 3 års, lime og Coca Cola

DAIQUIRI

Real McCoy 5 års, lime og sukker

CLOVER CLUB / PLATA LADY

Brecon Gin, tør vermouthe, hindbær, citron og æggehvide

FRENCH 75

Xavier Leconte Brut Reserve, Brecon Gin, citron og sukker

NEGRONI

Brecon Gin, Campari og Sød Vermouthe

GIN & TONICS

100,-

1528

1528 Qahwa Gin, Fever-Tree Mediterranean og lime

SUMMER IN A GLASS

Warner Edwards Elderflower Gin, Fever-Tree Elderflower, agurk og citron

BLOODY GIN & TONIC

Moletto Gin, Fever-Tree Mediterranean, tomat, basilikum og citron

SCOTLAND THE BRAVE

NB Navy Strength Gin, Fever-Tree Indian og grape

EN SMAG AF AARHUS

Njord Slow Sloe Gin, Fentiman's Herbal og appelsin

DINING

SYLTET SELLERI, PERSILLE OG FISK

Råmarineret torskefisk, persillecreme og syltet selleri

Persille Cocktail

PASTA, PARMESAN OG KARL JOHAN

Paſta riso i parmesancreme Karl Johan smør og parmesanskum

Karl Johan Cocktail

GULERØDDER, GRIS OG PASSION

Stegt svinebryſt med braiserede gulerødder, koriander og passionsfrugt

24-Carrot Magic

SKORZONERRØDDER, PISTACIE, AROMATISKE URTER OG OKSE

Braiseret okse, pistaciecreme, skorzonerrødder, krydderurter og varm sauce

Melissa Cocktail

CITRON, MANDEL, HVID CHOKOLADE OG KAFFE

Lemoncurd, mandelsorbet, kaffecreme og hvid chokolade espuma

Sherry Soul

1 ret inklusiv cocktail eller vin 200,-

2 retter inklusiv cocktail eller vin 320,-

3 retter inklusiv cocktail eller vin 440,-

4 retter inklusiv cocktail eller vin 560,-

5 retter inklusiv cocktail eller vin 680,-

Cocktails kan bestilles som 'virgin' uden alkohol

SNACKS

40,-

Marinerede Oliven

Friteret wonton med chili/sesam mayo

Dagens rilette med sprødt brød og pickles

Kartoffelchips med løg mayo

Alle barsnacks 130,-

COCKTAILS

110,-

MELISSA COCKTAIL

Melissa gin, rom, chartreuse og lime

PERSILLE COCKTAIL

Persille, selleri, akvavit, citron og danskvand

KARL JOHAN COCKTAIL

Karl Johan gin, cointreau og citron

BARONEN

Paprika, aprikos, whiskey og citron

24-CARROT MAGIC

Gulerod, tequila, cachaca, chartreuse og lime

RØDBEDE COCKTAIL

Rødbede, cognac, absinth, appelsin og citron

SHERRY SOUL

Sherry, akvavit, kaffe og citron

YAKUZA

Yuzu, pære, gin, basilikum og lime

FORSPIL

Jordbær, chokolade og champagne

PLATA LADY BOY

Chili-indfuseret vanilje vodka (pæn stærk), mango og lime
&

Litchi, kokos og mælk