

DIVERSE VÆSKER

CHAMPAGNE

BRUT RESERVE, NV

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

CUVÉE ALEXIS, NV

Chardonnay 75 % og Pinot Meiner 25 %
100kr / 600kr

BRUT ROSÉ, NV

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

CUVÉE ÄNAIS, 2011

Chardonnay 100 %
650kr

VIN

HVID RØD ROSÉ

80 kr / 350 kr

50 ØL

OLD GAMBRINUS DARK

Bryghus Hancock

OLD GAMBRINUS LIGHT

Bryghus Hancock

KAFFE / AVEC

50 KANDE KAFFE

70 THE REAL MCCOY 12Y (3 CL)

120 DUNCAN TAYLOR 2002 (3 CL)

150 CLEMENT CUVÉE HOMERE (3 CL)

35 VAND

COCA COLA

COCA COLA ZERO

SPRITE

FANTA

DANSK VAND

TONIC



BAR PLATA

COCKTAILBAR & DINING

PLATA

Barchef / Vince Nielsen
Køkkenchef / Anders Holm

MENU



KLASSISKE COCKTAILS

85 CUBA LIBRE

Real McCoy 3y, lime og Coca Cola

85 HORSE'S NECK

Bourbon, citron og ginger ale

95 MARGARITA

Calle 23 Tequila Blanco, Cointreau og lime

95 SINGAPORE SLING

Gin, D.O.M Bénédicte, Cherry Heering, Cointreau, Angostura Bitters, ananas, grenadine og lime

110 DEATH IN THE AFTERNOON

Xavier Leconte Champagne og Absint

110 MANHATTAN

Bourbon, bitters og Martini Riserva Speciale Rubino

110 NEGRONI

Gin, Campari og Martini Riserva Speciale Rubino

GIN & TONICS

95 BARTENDER'S G&T

Overrask mig!

95 BLOODY GIN & TONIC

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

100 FLIRTIBIRD

Brecon Botanical Gin, Fever-Tree Mediterranean, kanelstang og appelsin

100 SCOTLAND THE BRAVE

NB Navy Strength Gin, Fever-Tree Indian og grape

110 GIN & TONICish

Akori Gin, Yuzu Tonic, rosmarin og citron

110 EN SMAG AF AARHUS

Njord Slow Sloe Gin, Fentimans Herbal og appelsin

DINING

SYLTET SELLERI, PERSILLE OG FISK

Persillecocktail

PASTA, PARMESAN OG KARL JOHAN

Karl Johancocktail

GULERØDDER, GRIS OG PASSION

Gulerodcocktail

HVIDE ASPARGES, GRANSKUD OG BRAISERET OKSE

Aspargescoktail

DANSKE RABARBER, HVID CHOKOLADE OG MANDEL

Rabarbercocktail

- 1 ret inklusiv cocktail eller vin **200 kr**
- 2 retter inklusiv cocktail eller vin **320 kr**
- 3 retter inklusiv cocktail eller vin **440 kr**
- 4 retter inklusiv cocktail eller vin **560 kr**
- 5 retter inklusiv cocktail eller vin **680 kr**

Cocktails kan bestilles som 'virgin' uden alkohol eller bestil vores vinmenu

VELKOMSTCOCKTAILS

Daiquiri 50 kr

Gin & Tonic 50 kr

COCKTAILSMAGNING

5 cocktails inklusiv 1 ret

Persille, Agurk, Karl Johan, Rødbede og Rabarber Cocktails

450 kr

SNACKS

Marinerede Oliven

Friteret wonton med chili/sesam mayo

Dagens rilette med sprødt brød og pickles

Kartoffelchips med løg mayo

Alle barsnacks 130 kr

PLATA COCKTAILS

100 BARTENDER'S CHOICE

Overrask mig!

100 PERSILLE

Persille, selleri, akvavit, citron, selleribitters og champagne

100 INGEFÆR

Ingefær, rom, lime, angostura og ginger ale

100 PAPRIKA

Paprika, abrikos, whiskey og citron

110 AGURK

Agurk, gin, hyldeblomst, citron og dild

110 ÆRT

Ærter, citrontimian-infuseret gin, Cointreau, lavendel og citron

110 SELLERI

Selleribitters, tomatgin, æblelikør, tabasco, Worcestershire sauce, salt, peber og citron

110 RØDBEDE

Rødbede, Aperol, akvavit, appelsinbitters, kokos og muskatnød

110 YUZU

Yuzu, pære, gin, basilikum og lime

120 HAVTORN

Havtorn, Aperol, Tanqueray Flor de Sevilla, Real McCoy 5y, blodappelsin, lime, orgeat og angostura

120 PLATA LADY BOY

Chili-infuseret vanilje-vodka, mango og lime &

Litchi, kokos og mælk

50 PÆRE (virgin)

Pære, honning, appelsinblomstvand, lime, mynte og danskvand

50 MANDEL (virgin)

Orgeat, mælk og citron