



Bar V & Lounge

#TØRSTIG

lad som om du er hjemme! / please make yourself at home!



Bar V & Lounge

BAR V & LOUNGE

COFFEEOLOGY & THE SCIENCE OF TEA

<i>Americano</i>	45,-	<i>Varm chokolade / Hot chocolate</i>	50,-
<i>Cortado</i>	45,-	<i>Irsk kaffe / Irish coffee</i>	95,-
<i>Espresso</i>	35,-	<i>Grønlandsk kaffe / Greenland coffee</i>	105,-
<i>Macchiato</i>	45,-		
<i>Cappuccino</i>	50,-	<i>Udvalg af the / assortments of teas</i>	45,-
<i>Café Latte</i>	50,-		
<i>Café Mocca</i>	50,-		

A BEERSPERIENCE

PÅ FAD/ ON DRAUGHT

	25cl	35cl	50cl
<i>Heineken ICE</i>		55,-	65,-
<i>Sæson øl/Seasonal</i>	50,-		65,-
<i>Royal Classic ØKO</i>	40,-		60,-
<i>Royal Pilsner ØKO</i>	40,-		60,-
<i>Schiøtz Bohemian Pilz</i>	70,-		
<i>Schiøtz Gylden Ipa</i>	70,-		
<i>Schiøtz Belgisk Ipa</i>	70,-		
<i>Schiøtz Mørk Mumme</i>	70,-		
<i>Schiøtz Mørk Bock</i>	70,-		
<i>Lottrup American Lager</i>			70,-
<i>Lottrup Stone Street Ipa</i>			70,-
<i>Lottrup Gold Button Ale</i>			70,-
<i>Lottrup Red Copper Ale</i>			70,-
<i>Lottrup US Dark Ale</i>			70,-

ØL OG CIDER PÅ FLASKE / BOTTLED BEER AND CIDER

<i>Royal Pilsner</i>	40,-
<i>Royal Classic</i>	40,-
<i>Royal Free (alkoholfri/non alcoholic)</i>	40,-
<i>Royal Stout</i>	45,-
<i>Royal Shandy 4</i>	45,-
<i>Edelweiss</i>	55,-
<i>Heineken</i>	55,-
<i>Sol</i>	55,-
<i>Tempt Cider</i>	60,-
<i>Happy Joe</i>	60,-
<i>Schiøtz/Lottrup Special Beer from Royal</i>	70,-

VAND / SODAS

<i>Pepsi/Pepsi max fl.</i>	33,-
<i>Nikoline appelsin fl.</i>	33,-
<i>Add Some: Bitter Lemon, Passion, Ginger Ale, Tonic, Red fl.</i>	33,-
<i>Egekilde dansk vand: Brus, citrus, blåbær, kildevand fl.</i>	33,-
<i>Økologisk juice fra danske Nikoline: Æble, Appelsin, Æble/hyldeblomst, Æble/Solbær, Drue/rabarber & Aroniasaft fl.</i>	38,-
<i>Sourcy Mineralvand med og uden brus fl.</i>	65,-
<i>0,3 l. boosters: Faxe Kondi Booster, Booster Original, Free eller Energy fl.</i>	50,-

”...BUT FIRST A COCKTAIL”

Alle cocktails / all cocktails 95,-

NO. 2

Mørk rom, akaciehonning, frisk citronsaft med noter af timian. En god start til enhver aften.

Dark rum, acacia honey, fresh lemon juice infused with thyme. A good start to all evenings.

”The good stuff is always the work it takes.”

MARGARITA

Alle kender en Margarita. Den friske drink som kan laves på mange måder, med mange ansigter! Super lækker med frisk presset lime, cointreau og tequila (eller rom, spørg din bartender)

Everyone knows the Margarita, that refreshing drink that can be made in so many ways,. Ours is fresh pressed lime, cointreau and tequila (or rom, please ask your bartender)

”It’s 16:58 on a Friday afternoon. Do you know where your margarita is?”

Anne Nefitzger

AALBORG SUNSET

En af hotellets egne drinks.

Vodka, passion puré, ingefærsirup, frisk limejuice og grenadine.

One of our own.

Vodka, passion fruit, ginger sirup, fresh lime juice and grenadine.

”A girl should be two things: Classy and Fabolous.”

Coco Chanel

MARTINI ESPRESSO

Hvorfor ikke starte aftenen med et kick?

Vodka og Kahlua med en kold espresso.

Combine the best of two worlds.

A vodka and Kahlua cocktail with a cold espresso.

You can’t go wrong.

”Because, really, anything that marries my two favorite vices, is irresistible”



PINK LADY

*”Put on some lipstick, pull yourself together and drink this pink lady!”
Cointreau, tranebærjuice og citron
Cointreau, cranberry juice og lemon*

Act like a lady, think like a boss...

MANITOBA DITCH

Du er strandet i en grøft i Manitoba, omgivet af ahorntræer og blåbærmarker.

Hvad gør du? Finder en bourbon.

Bourbon, blåbær, ahornsirp og bitter.

You find yourself stranded in a ditch in Manitoba surrounded by maple trees and blueberry fields.

What do you do? Find a bourbon.

Bourbon, blueberries, maple syrup and bitters.

”I don’t have a drinking problem ’cept when I can’t get a drink.”

Tom Waits

*Hvilket spiritusmærke foretrækker du? Spørg din bartender om udvalget...
Which brand of liquor do you prefer? Please ask your bartender about the assortment...*

MISTY OLD' TOM

En klassisk gin & tonic tilført noter af lakrids, som tager dig tilbage til ginens fødsel i Londons smog.

A classic gin & tonic infused with liquorice that takes you back to the birth of gin in old foggy London.

"I never drink anything stronger than gin before breakfast. you can't trust water: Even a stick turns crooked in it."

WC Fields



KONGEN AF DANMARK

Opskriften er udviklet på baggrund af bolchet, som er en konge værdig. Vodka, Pernod, rødbedejuice og citron.

The recipe is developed on the candy worthy of a King. Vodka, Pernod, beet root juice and lemon.

"This is as close to juicing I'll ever get"

BERRY CANON

Baseret på den klassiske French 75, som tager sit navn fra en kanon fra 1. Verdenskrig, her tilført friske bær.

Gin, lime, sukker, friske bær og bobler.

Based on the classic French 75, which takes its name from a canon used during World War 1, here added fresh berries.

Gin, lime, sugar, fresh berries and bubbles.

"To me "drinking responsibly" means don't spill it."

EL SOLERO

En passionsfrugtdrøm, der tager dig til mere tropiske himmelstrøg.

Gin, citron, sukker og passionpuré.

A passionfruit dream that takes you to more tropical climates.

Gin, lemon, sugar and passion puré.

"Not to get technical... but according to chemistry, alcohol is a solution."



CINNA BUN

Denne fløjsbløde cocktail kombinerer flere verdener, som fungerer på alle tidspunkter af døgnet. Rom, mælk og en vifte af likører.

This velvety smooth cocktail combines different worlds and will work anytime of day. Rum, milk and a variety of liqueurs.

"Alcohol, taken in sufficient quantities, may produce all the effects of drunkenness."

Oscar Wilde

OLD CUBAN

Sammensætter nogle af de bedste ting fra Cuba: Lime, mynte og mørk rom med bitter og bobler.

Combining some of the best Cuba has to offer: Lime, mint and dark rum with bitters and bubbles.

"Drinkin' before 10:00 AM makes you a pirate, not an alcoholic"

Earl Dibbles Jr.

”...AND NOW TO THE WHITE WINE”



MOUSSERENDE

Glas / fl.

<i>N.V</i>	CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT <i>Château de Sassangy Økologisk, Frankrig</i>	90,- / 425,-
<i>N.V</i>	BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE <i>Jean Vesselle, Bouzy, Champagne, Frankrig</i>	125,- / 695,-

HVIDVIN

Glas / fl.

Frankrig

<i>2014</i>	RIESLING TRADITION <i>Kuentz-Bas Økologisk, Alsace</i>	85,- / 375,-
<i>2013</i>	VIELLES VIGNE BLANC <i>Château de Nages Økologisk, Costières de Nîmes</i>	75,- / 325,-
<i>2015</i>	CHABLIS <i>Hervé AZO Økologisk, Bourgogne</i>	110,- / 495,-

Italien

<i>2015</i>	PASSI REALI BLANCO <i>Valle Reale Økologisk, Abruzzo</i>	75,- / 325,-
-------------	---	---------------------

Spanien

<i>2015</i>	SILENCIS “XAREL-LO” <i>Raventós Blanc Økologisk, Penedes</i>	110,- / 495,-
-------------	---	----------------------

Østrig

<i>2015</i>	GRÜNER VELTLINER STEIN <i>Weingut Jurtschitsch Økologisk, Kamptall</i>	90,- / 425,-
-------------	---	---------------------

New Zealand

<i>2015</i>	SAUVIGNON BLANC <i>Konrad Wines Økologisk, Marlborough</i>	90,- / 425,-
-------------	---	---------------------

ROSÉVIN

Frankrig

<i>2014</i>	VIELLES VIGNES ROSÉ <i>Château de Nages Økologisk, Costieres de Nîmes</i>	85,-/425,-
-------------	--	-------------------

”...AND NOW TO THE RED WINE”



RØDVIN

		<i>Glas / fl.</i>
<i>Frankrig</i>		
2012	HAUTES-CÔTES DE NUITS <i>Jean-Claude Boisset Økologisk, Bourgogne</i>	115,- / 585,-
2012	CHÂTEAU COUTET <i>Saint Emillion Grand Cru Økologisk, Bordeaux</i>	125,- / 625,-
2014	VACQUEYRAS CUVÉE DOUCINELLO <i>Domaine le sang des Cailloux Økologisk, Languedoc</i>	110,- / 495,-
2015	CÔTES DU RHÔNE BIOGRAPHIE <i>Paul Jaboulet Aîné Økologisk, Rhône</i>	75,- / 325,-
<i>Italien</i>		
2015	CHIANTI COLLE SENESI <i>Salcheto Økologisk, Toscana</i>	85,- / 375,-
2012	GEA ROSSO DI MONTALCINO <i>Il Paradiso di Frassina Økologisk, Toscana</i>	110,- / 495,-
<i>Spanien</i>		
2012	SA NATURA TINTO <i>Celler Piñol Økologisk, Terra Alta</i>	75,- / 325,-
<i>Australien</i>		
2014	SHIRAZ MV <i>Paxton Vineyards Økologisk</i>	85,- / 375,-
<i>USA</i>		
2013	PINOT NOIR SIX VINEYARDS <i>Lemelson Vineyards Økologisk, Oregon</i>	115,- / 585,-
