

# MINIS BISTRO

11.30 – 19.45

VI VIL SÅ GERNE BRUGE TIDEN PÅ DIG, OG IKKE PÅ AT SPLITTE REGNINGER.  
DERFOR LAVER VI ÉN SAMLET REGNING PR. BORD.

## SNACKS

Nisoise oliven & røgede saltmandler . 49

Fritter & aioli ..... 49

**CHARCUTERI ..... 179**

Bistroens udvalg af italiensk charcuteri og ost.  
Serveres med tapenade, cornichoner, syltede rødløg  
og rosmarinbrød.

## TA' MED UD OG FISK

**MOULES FRITES ..... 169**

Limfjordsmuslinger dampet i hvidvin med skalotteløg,  
chili, hvidløg og fløde.  
Serveres med fritter og hjemmerørt aioli.

**FISH N CHIPS ..... 179**

Friteret lyssej i tempura, citron, fritter og hjemmerørt  
sauce tatar.

## SIGNATUR

**STEAK TATARE ..... 179**

Hakket inderlår af Nordjysk Naturkvæg rørt med  
kapers, cornichoner, skalotteløg, urter, Dijon,  
Tabasco, cognac, worcestershire og æggeblomme.  
Serveres med fritter og hjemmerørt aioli

## BURGERBAR

**CALIFORNIA CLASSIC BURGER ..... 179**

Burgerbolle, chilimayo, salat, bøf af hakket  
oksekød, Monterey Jack ost, bacon, bøftomat,  
syltet agurk og rødløg.

**VEGGIE CLASSIC BURGER ..... 169**

Burgerbolle, chilimayo, salat, bøf af hakkede  
svampe og rødbede, bøftomat, syltet agurk og  
rødløg.

Begge burgere serveres med fritter og hjemmerørt aioli.

## BÅNDSALAT

169

### SALADE NICOISE

Salat med tun, haricote verts, tomater, Nisoise oliven,  
rødløg, æg og hjemmerørt Dijondressing.

### SALADE CHEVRE CHAUD

Salat med gratineret fransk gedeost på crouton og  
tørrede tranebær, valnødder, rødløg og hjemmerørt  
Dijondressing.

Begge salater serveres med rosmarinbrød og smør fra  
Aabybro mejeri.

## SØDT & OST

**BISTROENS PÆRETÆRTE ..... 79**

Skøn Nordjysk pæretærte med marcipan og mørk chokolade.  
Serveres med fed creme fraiche eller flødeskum.

**BISTROENS OSTEBRÆT ..... 99**

Talleggio, Gorgonzola og fransk ged.  
Serveres med kompot, knækbrød og oliven.

MINIS BAR & BISTRO

# MINIS BAR

11.30 – 21.00 / 24.00

## HVAD DRIKKER MØLLER

KRONENBURG 1664 LAGER 5.5% .....	59
CARLSBERG 1883 4.6% .....	59
KRONENBURG 1664 BLANC 5.0% .....	69
BROOKLYN PULP ART HAZY IPA 6% .....	69
GUINNESS IRISH STOUT 4.2% .....	69

## VINO

### DE GODE ..... 60/300

ES. VENTA LA VEGA ADARAS LLUVIA

FR. PERETTE ROSÉ

FR. LA GRANDE COLOMBE PINOT NOIR - VIEILLES VIGNES

## CHAUFFØR BAJERERE

SVANEKE DON'T WORRY PALE ALE 0.5% .....	59
SVANEKE DON'T WORRY BROWN ALE 0.5% .....	59

### DE BEDRE ..... 80/400

IT. TOMMASI PROSECCO - FILODORA

D. NIK WEIS RIESLING

D. BALTHASAR RESS PINOT NOIR - ROSÉ - TROCKEN

IT. DOMINI DEL LEONE VALPOLICELLA

## KOLDSKÅL

COCA COLA ORIGINAL .....	39
COCA COLA ZERO .....	39
PEPSI MAX .....	39
LEMONAID LIME LEMONADE .....	49
LEMONAID PASSION LEMONADE .....	49
BORNHOLMS MOSTERI RABARBERSAFT .....	49
BORNHOLMS MOSTERI HYLDEBLOMSTSAFT .....	49
KULFILTRERET VAND .....	PR. PERSON 29
Med eller uden brus, serveres ad libitum.	
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC .....	39
FEVER TREE RASPBERRY RHUBARB TONIC .....	39
FEVER TREE PINK GRAPEFRUIT .....	39
FEVER TREE GINGER BEER .....	39

### DE FANTASTISKE ..... 100/500

US. THE WINES OF FRANCIS FORD COPPOLA - CHARDONNAY

FR. CHÂTEAU D'ESCLANS THE BEACH BY WHISPERING ANGEL

US: THE WINES OF FRANCIS FORD COPPOLA - PINOT NOIR

PT. WARRE'S OTIMA - 20 YEAR TAWNY

## BUBBLES

FR. GIRAUD ESPRIT NATUR CHAMPAGNE AY .....	600
FR. ALBERT SOUNIT CAPRICE - BLANC DE BLANCS BRUT .....	400

## COCKTAILS & LONGDRINKS **99**

APEROL SPRITZ .....	
LILLET HUGO SPRITZ .....	
DARK N STORMY .....	
GIN HASS .....	
MOJITO .....	
MOSCOW MULE .....	
PALOMA .....	
SPARKLING PINK GRAPEFRUIT .....	
PINA COLADA .....	
ESPRESSO MARTINI .....	

## COFFEE SHOP

DOBBELT ESPRESSO .....	39	CAPPUCCINO .....	49
AMERICANO .....	39	CAFÉ LATTE .....	49
CORTADO .....	44	VARM COCIO MED FLØDESKUM .....	49
FLAT WHITE .....	44	IRISH COFFE .....	89