

COCKTAILS

APEROL SPRITZ	95
Aperol – prosecco – soda	
ESPRESSO MARTINI	95
Vodka – Bite Iced Coffee – Kahlua	
THYME COLLINS	95
Gin – Bite Thyme & Lemon – limejuice – soda	
MANGO BITE	95
Gin – Bite Mango & Miso – lemon soda	
NEGRONI	95
Gin – Campari – Vermouth Rouge	
PALOMA	95
Tequila – Bite -Grapefruit & Mint – limejuice – soda	
COPENHAGEN FLOWERS	95
Vodka – Bite Elderflower & Jasmin – limejuice – soda	
BITE MOJITO	95
Lys rom – Bite Citrus & Mint – soda	
RHUBARB DAIQURI	95
Lys rom – Bite Rhubarb & Pink Pepper – limejuice	
WHITE RUSSIAN	95
Vodka – Bite Iced Coffee – Sødmælk	

MOCKTAILS

THYME ZERO COLLIN	95
0,0 % Gin – Bite Thyme & Lemon – limejuice – soda	
BITE ZERO MANGO	95
0,0 % Gin – Bite Mango & Miso – lemon soda	



AFTENMENU

Når venner eller familie mødes for at hygge sig, er Minis Bar & Bistro det lokale hængested i centrum af Frederikssund, her er hyggen, musikken, værtskabet og det gode måltid i højsædet.

Vi serverer enkle bistroretter tilberedt med kærlig hånd og af gode, fortrinsvis danske, råvarer fra det lille åbne køkken midt i bistroen, gerne ledsaget af lækre vine, skønne cocktails, kolde fadøl eller god kaffe.

Nyd den afslappede stemning, læn dig tilbage, lyt til musikken og lad dig forkæle af os, som er på arbejde for at gøre din dag lidt bedre.

Velkommen i byens SFO for voksne.

Knus & Kærlighed fra Mini & Co.

BISTROENS VINE

MOUSSERENDE

Terre di Sant' Alberto.....70/350
Prosecco

Hures Freres Invitation.....650
Champagne

HVIDVIN

Immel, Trocken.....90/400
Riesling

Rongopai.....95/400
Sauvignon Blanc

Sylvain Debord Bourgogne.....500
Chardonnay

ROSÉ

Chateau Paradis Rosé.....90/400

RØDVIN

Backhouse.....90/400
Cabernet Sauvignon

Boscarelli De Ferrai IGT.....90/400
Sangiovese & Merlot

Arnaud Baillet, Bougogne.....500
Pinot Noir

PORTVIN

Quinta Infantado.....80/600

FADØL

Tuborg Grøn.....30/55
Tuborg Classic.....30/55
Jacobsen Brown Ale.....40/65
Brooklyn Pulp Art IPA.....40/65
Krounenburg 1664 Blanc.....40/65

ALHOLFRI ØL

Svaneke Don't Worry Pale.....55
Svaneke Don't Worry Brown.....55

LEMONADE & SODA

Grape & Mint.....50
Elderflower & Jasmin.....50
Thyme & lemon.....50
Rhubarb & pink pepper.....50
Coca Cola Original.....40
Coca Cola Zero.....40
Pepsi Max.....40
Faxe Kondi.....40
Filtreret vand med eller uden brus. Pr. person.....25

VARME DRIKKE

Espresso.....40
Americano.....45
Cortado.....45
Cappuccino.....50
Café Latte.....50
Bistroens Irish Coffee.....80
Te fra AC Perch' s.....45

SNACKS

Grønne oliven med sten.....45
Røgede saltmandler.....45
Pommes Frites & estragonmayo.....45

MAINS

TOAST SKAGEN.....165

Grillet surdejsttoast med håndpillede skærgårdsrejer -
cremefraiche - dild & citron

CARPACCIO.....145

Okseinderlår serveret med ruccula - parmesan -
pinjekærner & trøffelolie

MOULES FRITES.....170

Danske blåmuslinger dampet i hvidvin - urter & fløde.
Serveres med pommes frites og aioli.

OVNBAGT TORSKRYG.....215

Serveret med grønne asparges - små kartofler &
citronsmørsauce

RØRT TATAR.....175

Dansk okseinderlår rørt med æggeblomme - Dijon -
tomat - cognac - Tabasco - Worcestershire - cornichons
- kapers - skalotteløg & urter. Serveres med grøn salat -
pommes frites & estragonmayo.

BOUEF GRILLÉ AU POIVRE..... 215

Skiver af mørt oksefilet - grøn salat - pommes frites
og Minis pebersauce.

MINIS BURGER.....185

Potato bun - bistroens burgersauce - bløde løg - bøf af
hakket oksekød fra Himmerland - dobbelt Monterey
Jack ost - bacon bites - syltet agurk & rødløg.
Serveres med pommes frites & estragonmayonnaise.

MINIS VEGGIEBURGER.....185

Potato bun - bistroens burgersauce - bløde løg - dobbelt
bøf af hakkede svampe/rødbede og flækærter - dobbelt
Monterey Jack ost - syltet agurk & rødløg.
Serveres med pommes frites & estragonmayonnaise.

OST & DESSERT

BAKED CAMEMBERT.....95

Camembert bagt med honning - hvidvin & valnødder
Serveres med lun baguette & Fransk smør

CREPES DANOISE.....95

Bistroens hjemmebagte pandekager - RYÅ
vaniljeflødeis - chokoladesauce & ristede hasselnødder

AFFOGATO.....60

Dobbelt espresso over vaniljeflødeis

**Vi vil så gerne bruge tiden på dig og ikke på at stå og
splitte regninger - derfor laver vi een samlet regning
pr. bord - Tak for din forståelse.**