

## COCKTAILS

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

## MOCKTAILS

<b>THYME ZERO COLLIN</b> .....	95
0,0 % Gin - Bite Thyme & Lemon - limejuice - soda	
<b>BITE ZERO MANGO</b> .....	95
0,0 % Gin - Bite Mango & Miso - lemon soda	



## FROKOSTMENU

Når venner eller familie mødes for at hygge sig, er Minis Bar & Bistro det lokale hængudsted 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.....	99/400
Sauvignon Blanc	
Sylvain Debord Bourgogne.....	500
Chardonnay	

### ROSÉ

Chateau Paradis Rosé.....	90/400
---------------------------	--------

### RØDVIN

Backhouse.....	90/400
Cabernet Sauvignon	
Boscarelli De Ferrai IGT.....	99/400
Sangiovese & Merlot	
Arnaud Baillet, Bougogne.....	500
Pinot Noir	

### PORTVIN

Quinta Infantado.....	80/600
-----------------------	--------

## FADØL

Tuborg Grøn.....	39/59
Tuborg Classic.....	39/59
Jacobsen Brown Ale.....	49/69
Brooklyn Pulp Art IPA.....	49/69
Krouenburg 1664 Blanc.....	49/69

## ALHOLFRI ØL

Svaneke Don't Worry Pale.....	59
Svaneke Don't Worry Brown.....	59

## 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

## FROKOST

### CARPACCIO.....145

Okseinderlår serveret med rucola - parmesan - pinjekærner & trøffelolie

### CAESAR SALAD.....165

Romainesalat - cæsardressing - dansk velfærdsskylling - sprøde croutons & parmesan

### TOAST SKAGEN.....165

Grillet surdejstost med håndpillede skærgårdsrejer - cremefraiche - dild & citron.

### BOUEF RÔTI.....165

Grillet surdejstost med skiver af oksefilet - bløde løg - estragonmayo - cornichoner & syltede cherrytomater.

### RØRT TATAR.....175

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

### 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 & estragonmayo.

### 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 & estragonmayo.

## OST & DESSERT

### BAKED CAMEMBERT.....95

Camembert bagt med honning - hvidvin & valnødder  
Serveres med grillet surdejstost.

### CREPES DANOISE.....95

Bistroens hjemmebagte pandekager - RYÅ vaniljeflødeis - chokoladesauce & ristede hasselnødder.

### AFOGGATO.....60

Dobbelt espresso over vaniljeflødeis.

**Vi vil så gerne bruge tiden på dig og ikke på at så og splitte regninger, derfor laver vi én samlet regning pr. bord.**