

Drikkevarer

Vermouth

Berto - Antica Distilleria Quaglia

60 kr.

Vermouth produceret i en lille by i Asti, Piemonte. Lavet på Moscato og Trebbiano, med skønne noter af bitter appelsin, vanille, koriander, mynte og kanel.

Cider

🍷 Hors Norme - La Cidrerie du Golfe

65/325 kr.

Fra en lille producent i Bretagne, Hors Norme er en elegant cider med noter af honning!

🍷 Posca Bianca - Federico Orsi

80/400 kr.

Fra Norditalien, lavet af Pignoletto-druen, som frembringer en syre og skøn smag, med duft af hvide blomster. Anbefales som aperitif eller som kontrast til vores lidt tungere retter.

🍷 Il Baratto - Mani di Luna

80/400 kr.

En vin baseret på Trebbiano & grechetto druen, som kommer fra sandige og kalkholdigt jord i Umbria. Tør, frisk og enkelt.

Rød

🍷 Dellemore - Casebianche

75/375 kr.

Et blend af druesorterne Aglianico, Barbera og en Piediroso. En mørk og fyldig rødvin, med krydrede noter og masser af røde frugter.

🍷 Rosso Dell'Orto - Tenuta Campanino

90/450 kr.

Let og saftig udgave af Sangiovese fra Umbria. Noter af skovbund i næsen smag af skovens bær i munden.

🍷 Syrah - Les Miquettes

100/500 kr.

Frisk og frugtig vin lavet på Syrah fra Saint Joseph, Frankrig. Saftig med noter af møke bær og violer

🍷 Kaffe fra Coffee Collective

From 25 kr.

Te fra Cocoon Tea Artisans

35 kr.

– *Spørg om kaffe-/te-sortimentet*

🍷 Æblejuice, per glas

25kr

🍷 Sodaer fra Naturfrisk

38 kr.

🍷 Filtreret vand, brus/u. brus 75cl

25 kr.

🍷 Kølster: Bæst

49 kr.

Herslev: IPA eller Høst

49 kr.

🍷 Andre Vermouth

65 kr.

Avec

75 kr.

Mirabelle

Bagværk og håndværk

Pasta

Vores friske pasta laves i hånden dagligt her i bageriet. Vi laver den af økologisk, stenformalet semolinamel fra Mulino Marino i Italien. De friske pastaretter tilberedes med lokale sæsonvarer og anvendelse af vores eget charcuteri.

Croissanter

Vi tager afsæt i forskellige kulturelle bagværkstraditioner, men Mirabelle-croissanterne hæver primært på naturlig surdej. Vi anvender økologisk charcuteri og ost, egne syltevarer, og sæsonfrugt i de forskellige udgaver. Udviklingen fra surdejskultur til færdigbagt croissant sker i løbet af fire dage. Denne lange og nænsomme fermentering skaber den største og bredeste smag og en helt særlig konsistens.

🍷 Mirabelle Antipasti tallerken

135 kr.

Udvalg af charcuteri lavet her i huset, oliven, grillede og syltede grøntsager.

Salat med grøntsager fra haven, ansjos vinaigrette og 24 mdr. parmesan

95 kr.

🍷 Dagens friske pasta

120 kr.

Alle ovenstående retter:

Mirabelles frokostmenu
195 kr. per person

- Bestilles og deles af alle ved bordet

🍷 Salat af Hegnsholt-kylling med svampe, BÆST bacon på rugbrød

125 kr.

🍷 Kødboller i spicy BÆST n'dujasauce med grøn salat

125 kr.

🍷 Dagens suppe med grøn salat

115 kr.

Desserter

🍷 Tiramisu

60 kr.

🍷 Lemon Granita

40 kr.